I **PIANO VETROCERAMICA** - Istruzioni per l'uso

D **GLASKERAMIK-KOCHFELD** - Gebrauchsanweisung

E **PLACA VITROCERÁMICA** - Instrucciones de uso

F **TABLE VETROCERAMIQUE**- Notice d'utilisation

GB **GLASS CERAMIC HOB** - Operating instructions

NL **GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing

P **PLACA EM VITROCERÂMICA** - Instruções para a utilização

DK **GLASKERAMISK KOGEPLADE –** Brugsanvisning

FIN **LASIKERAAMINEN KEITTOTASO –** Käyttöohjeet

N **GLASSKERAMIKKTOPP –** Bruksanvisning

S **GLASKERAMIKHÄLL –** Bruksanvisning

Fig.1

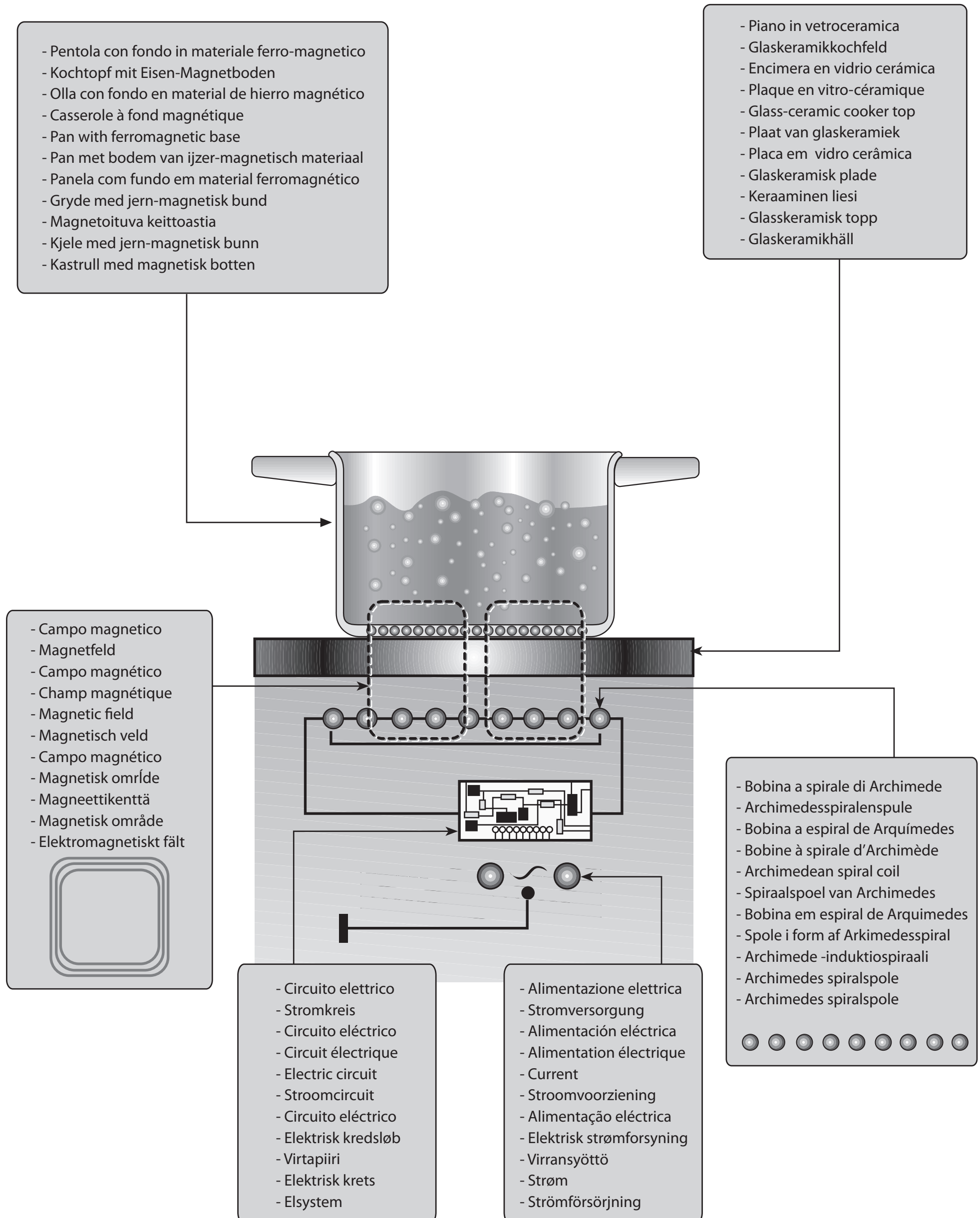
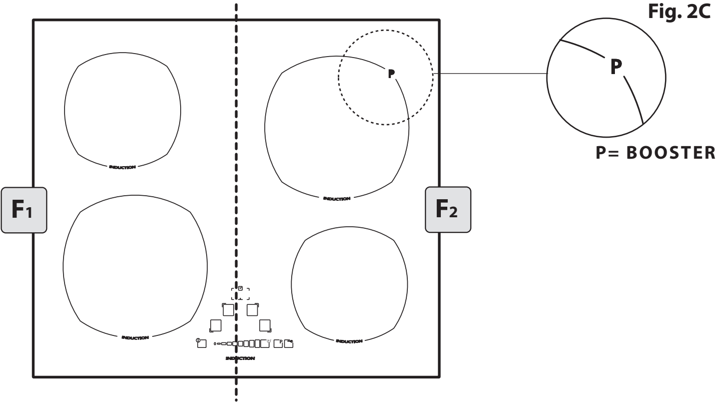

- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden
- Olla con fondo en material de hierro magnético
- Casserole à fond magnétique
- Pan with ferromagnetic base
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal
- Panela com fundo em material ferromagnético
- Gryde med jern-magnetisk bund
- Magnetoituva keittoastia
- Kjele med jern-magnetisk bunn
- Kastrull med magnetisk botten
- Piano in vetroceramica
- Glaskeramikkochfeld
- Encimera en vidrio cerámica
- Plaque en vitro-céramique
- Glass-ceramic cooker top
- Plaat van glaskeramiek
- Placa em vidro cerâmica
- Glaskeramisk plade
- Keraaminen liesi
- Glasskeramisk topp
- Glaskeramikhäll
- Campo magnetico
- Magnetfeld
- Campo magnético
- Champ magnétique
- Magnetic field
- Magnetisch veld
- Campo magnético
- Magnetisk omrĺde
- Magneettikenttä
- Magnetisk område
- Elektromagnetiskt fält
- Bobina a spirale di Archimede
- Archimedesspiralenspule
- Bobina a espiral de Arquímedes
- Bobine à spirale d'Archimède
- Archimedean spiral coil
- Spiraalspoel van Archimedes
- Bobina em espiral de Arquimedes
- Spole i form af Arkimedesspiral
- Archimede -induktiospiraali
- Archimedes spiralspole
- Archimedes spiralspole
- Circuito elettrico
- Stromkreis
- Circuito eléctrico
- Circuit électrique
- Electric circuit
- Stroomcircuit
- Circuito eléctrico
- Elektrisk kredsløb
- Virtapiiri
- Elektrisk krets
- Elsystem
- Alimentazione elettrica
- Stromversorgung
- Alimentación eléctrica
- Alimentation électrique
- Current
- Stroomvoorziening
- Alimentação eléctrica
- Elektrisk strømforsyning
- Virransyöttö
- Strøm
- Strömförsörjning

Fig. 2



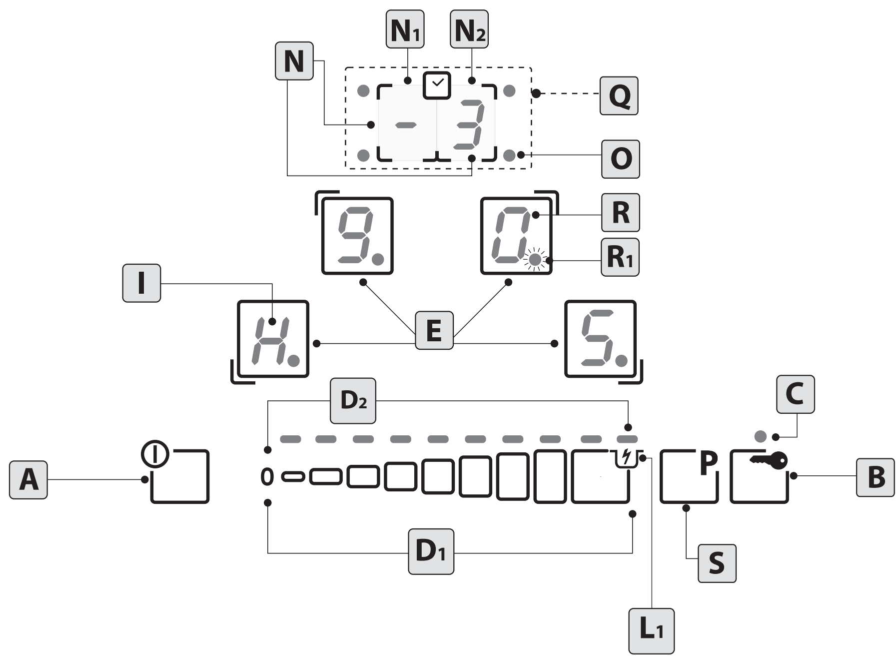
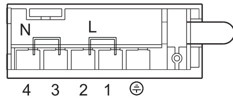
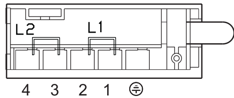


Fig. 2B

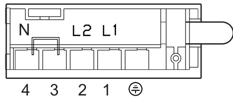
220-240V~ H05V2V2-F 3G 2.5mm2



220-240V2~ H05V2V2-F 3G 2.5mm2



380-415V2N ~ H05V2V2-F 4G 2.5mm2



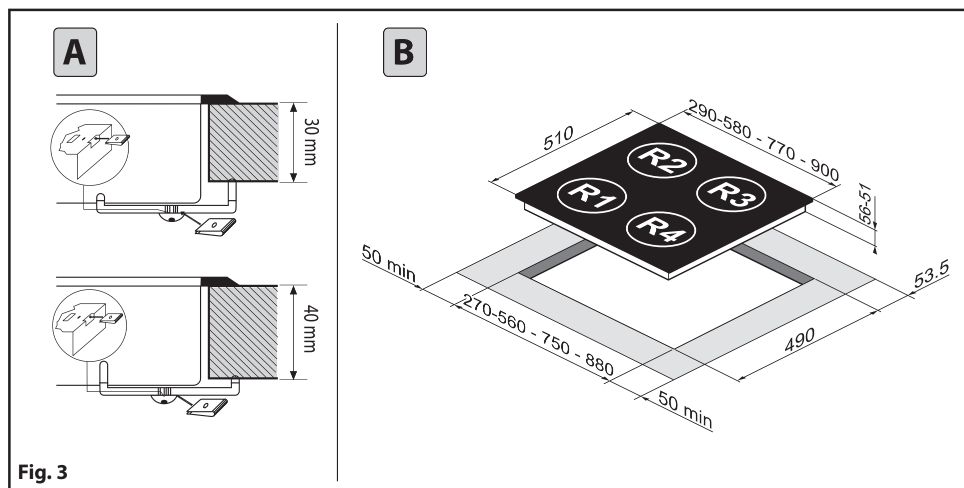


Fig. 3

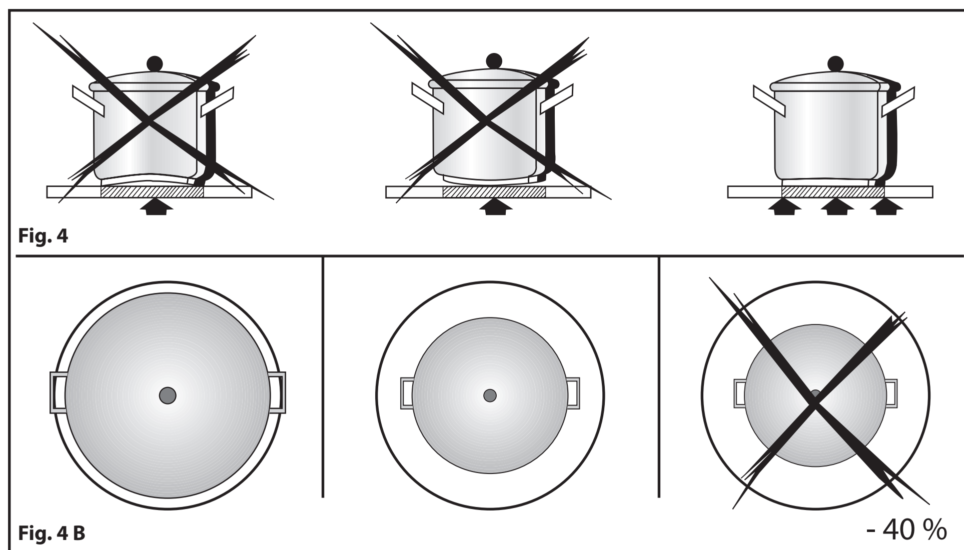

Fig. 4

Fig. 4 B

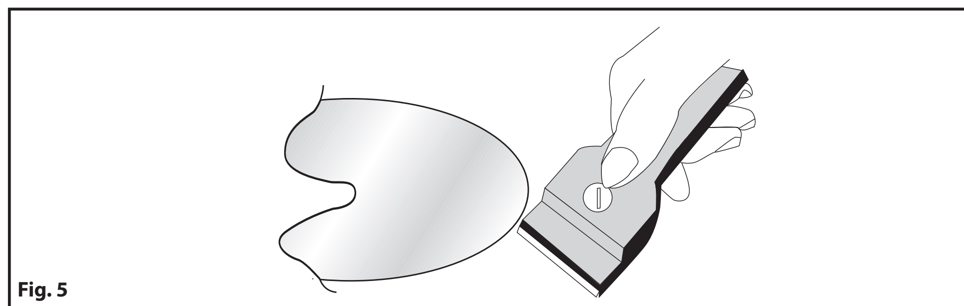

Fig. 5

Fig.6A

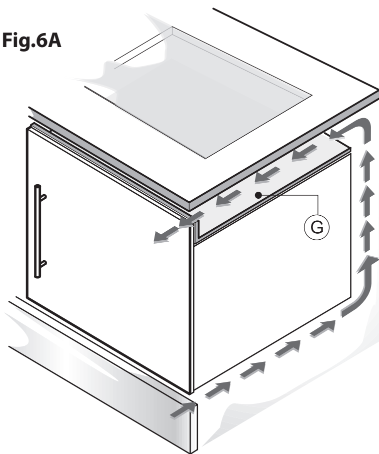


Fig.6B

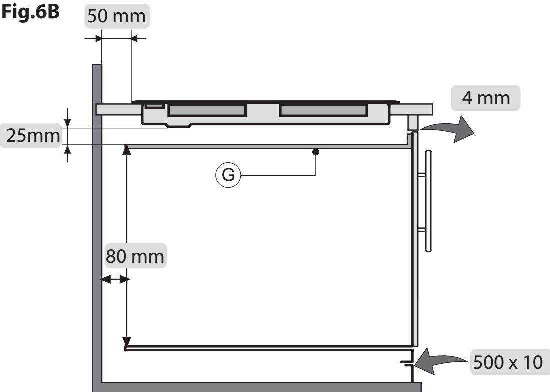


Fig.7A

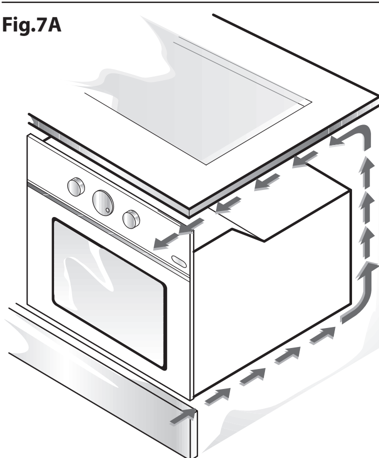
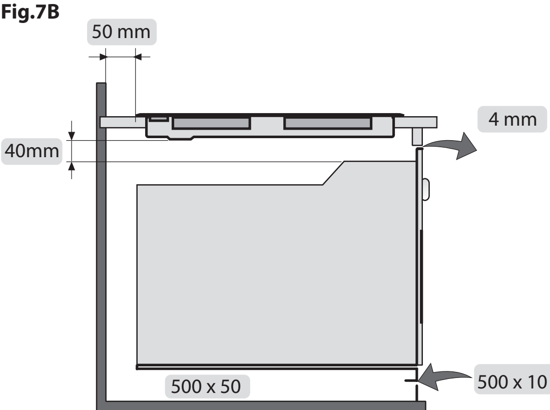


Fig.7B



GENERALITÀ'

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

1.1Principio dell'induzione
Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.
La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi fig.1).

1.2 Vantaggi
se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:
- Più sicuro: minore temperatura sulla superficie del vetro
- Più rapido: tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- Più preciso: il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
- Più efficiente: il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.
Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.
Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.
Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia superiore al 10% o inferiore al 40% rispetto alla serigrafia riportata sul piano di cottura (fig.4B).
Attenzione: se si utilizza una pentola con un diametro inferiore al 40% rispetto alla serigrafia del vetro, la zona di cottura potrebbe non accendersi.

1.3 Recipienti per la cottura fig.4
La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:
Per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:
- recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- recipienti metallici con fondo smaltato
- non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.
Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:
- controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante
- oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono riscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.
- per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

Attenzione: Non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
Attenzione: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Posizionamento (Fig.3)
L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica.
Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura ed inserirlo nel foro per l'incasso (dimensioni del taglio fig. 3B).
Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, ruotandoli opportunamente a secondo dello spessore del piano stesso (fig. 3A).
Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore **G** (Fig.6A) rispettando le distanze indicate (Fig. 6B).
Se l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (Fig. 7A - 7B)

Importante: se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento.
Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia **PIROLITICA** è in funzione.

Attenzione: affinché possa circolare quanta più aria fresca possibile, ci dove essere una distanza minima di **40 mm** tra il modulo e un qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione (fig.7 **B**).In ogni caso bisogna consentire una adeguata areazione.
Per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (fig.6**A** -7**A**), rispettando le quote indicate in fig.6**B** -7**B**

Connessioni Elettriche (Fig.2B)
Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- il cavo elettrico della terra deve essere di 2 cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- l'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria per legge.
Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo:
"**H05V2V2-F"** per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 mm2 , mentre per potenze superiori deve essere 4 mm2 . In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

USO E MANUTENZIONE

Uso (Fig.2)
A= Tasto **ON/OFF**
B= Tasto **Chiave**
C= Indicatore ON/OFF **tasto chiave**
D1= Comando **Slider**
D2= Indicatore **livello di cottura**
E= Tasto di selezione **zona cottura**
I= Simbolo del residuo calore "**H**"
L1= Tasto **ON/OFF** Funzione Riscaldamento Veloce **(Heat up)**
N= Tasti **Timer**
N1 = Display delle decine
N2 = Display delle unità
O = Indicatore di piastre con la funzione **timer** attiva
Q= Display **Timer**
R = Display **zona cottura**
R1 = Indicatore di zona cottura attiva
S = Booster

- Per mettere in funzione il piano premere il tasto (**A),** su tutti i display **(R)** appariranno per 20 secondi degli zeri con dei punti decimali lampeggianti.

Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.
- E' possibile accendere una **zona di cottura** , selezionando uno dei 4 tasti (**E**), quando il punto decimale diventa fisso la zona cottura è attiva.
Impostare il livello di cottura desiderato, agendo sul comando **SLIDER** (**D1**).

> **Nota:** per impostare il livello di cottura basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER (D1).**
> Da **Sx** verso **Dx** si incrementa il livello di temperatura (**D2**) da **1 a 9**, per diminuire basta fare l'operazione inversa.

Il livello di cottura (es. **6)** viene visualizzato sul display della zona di cottura (**R**).

> **Nota:** si può anche premere direttamente in qualsiasi punto del comando **SLIDER** senza far scorrere il dito, in questo caso si attiva direttamente il livello di temperatura corrispondente al punto dove si è premuto.

- Per spegnere una **zona di cottura** ci sono diversi modi:

1- selezionarla e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a "**0**" .
2- Selezionarla e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo **(0).**
- Quando si porta una "**zona cottura**" (**E**) in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°circa, sul display (**R**) della zona interessata, ci sarà una segnalazione luminosa alternata da uno "**0**" e da un "**H**".
- Se si porta il "**piano**" in posizione **OFF** (**A**), la segnalazione luminosa verrà indicata con la lettera "**H**" fissa.

Attenzione:
Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/4**. Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

Funzione chiave (fig.2 - (B))
Per evitare l'utilizzo della superficie del piano da parte dei bambini, è possibile bloccare tutte le funzioni premendo il tasto **chiave** (**B**), la funzione è attiva quando l' indicatore (**C**) è acceso.
- Per attivarla o disattivarla premere il tasto (**B**) per circa due secondi.
- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto **A** funziona ugualmente.

Rilevatore magnetico (fig.2 -(**I**))

- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo U;

Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo H alternato al simbolo U.

O.S.D.(Overflow Safety Device). (Fig. 2)

Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.

Appariranno lampeggiando sul display questi simboli Er 03 che verranno disattivati togliendo l'oggetto o il liquido.

Il piano si spegnerà automaticamente.

Attenzione!

Quando si accende il piano cottura il display timer **Q** rimane acceso sul valore CL dopo qualche secondo se la funzione non viene attivata il display **Q** non visualizza nulla.

Timer (fig.2 - (**Q**)**):**

Nota: Il **Timer** si può attivare su tutte e 4 le zone di cottura contemporaneamente.

Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della **zona cottura** selezionata.

Attivazione:

1- Selezionare la zona di cottura (**E**)

2- Impostare il **livello di cottura** (da 1 a 9) desiderato, agendo sul comando SLIDER (**D1**).

3- Premere il tasto Timer (**N**), sul display apparirà 0 -., a questo punto l'indicatore (**O**) di piastre con la funzione timer attiva inizia a lampeggiare.

4- Impostare il tempo delle unità (**N2**)desiderato da 0 a 9, agendo sul comando SLIDER (**D1**) es: 09.

5- Dopo alcuni secondi il valore delle **unità** (**N2**) e delle **decine** (**N1**) apparirà fisso sul display - 9.;

- se si desidera impostare un tempo superiore ai 9 minuti es: 29., basta far scorrere il dito sopra il comando SLIDER (**D1**).
- se al contrario non viene effettuata nessuna operazione dopo qualche secondo smette di lampeggiare, e sul display Timer **(Q)** verrà visualizzato il tempo di cottura impostato precedentemente 09.

6- Al termine del tempo programmato, il display timer (**Q**) e l'indicatore di piastre (**O**) inizia a lampeggiare seguito da un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico basta premere il tasto timer **N,** altrimenti dopo circa 2 minuti si disattiva da solo.

Per disattivare la funzione timer prima del tempo impostato:

- selezionare la **zona di cottura** (**E**) e premere indifferentemente uno dei due tasti (**N**), quando sul display (**E**) l'indicatore di zona (**R**) smette di lampeggiare la funzione non è più attiva.

Nota: Per visualizzare il tempo residuo alla cottura, basta premere il tasto di selezione della **zona di cottura** (**E**) interessata.

Minute Minder (Countdown) (fig.2 - (**Q**)**)**

Attenzione! Questa funzione potrà essere utilizzata solo se nessuna zona cottura (E) ha il timer inserito.

- Il **Minute Minder** permette di impostare un conto alla rovescia stabilito che va da 1 a 99 minuti.

Allo scadere del tempo il piano emette un segnale acustico senza cambiare le funzioni attive.

- La funzione si attiva solo se su tutti i display (**R**) viene impostato il livello di cottura sullo "**0**".
- Premere il tasto Timer (**N**) e impostare il tempo con la stessa procedura della funzione Timer, con l'unica eccezione che gli **indicatori** (**O**) non si accenderanno.

Nota: Qualora si volesse attivare il Timer su almeno una zona il Minute Minder si disattiverà automaticamente.

Per attivare il Timer al posto del Minute Minder procedere come segue:

1- Selezionare con uno dei tasti (**E**) la **zona di cottura** dove si desidera attivare la funzione **timer**.

2- Impostare il livello di cottura , agendo sul comando **SLIDER (D1).**

3- Selezionare il tasto **Timer (N).**

4- Selezionare nuovamente il tasto (**E**) dove si desidera attivare la funzione timer.

5- Selezionare il tasto **Timer (N).**

6- Impostare tempo di cottura , agendo sul comando **SLIDER (D1).**

Booster (fig.2 - **(S)):**

In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.

Le zone cottura dotate di questa funzione sono indicate da una lettera (**P**) **fig.2 C.**

Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata a qualsiasi potenza e premere il tasto **S** (fig.2). Questo permetterà il raggiungimento della temperatura più elevata in tempi rapidi erogando la massima potenza possibile. Una volta attivata la funzione un LED rosso e una **P** appariranno sul display al massimo per 10 minuti al termine dei quali la zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza **9**.

Attenzione!

- Se il vostro apparecchio è dotato di due zone cottura (**P**) con la funzione **Booster** queste possono essere attivate contemporaneamente.
- Quando la funzione **Booster** è attiva e si vuole accendere o è già accesa la zona di cottura inferiore o superiore in verticale (**F1** o **F2 - Fig.2**) questa, per il periodo di durata del **Booster** e se impostata al massimo livello, diminuirà leggermente di potenza.
- Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (con la lettera **P**) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.
- Per poter utilizzare la funzione **Booster** attendere che la **P** sul display **R** smetta di lampeggiare e che la temperatura interna del piano cottura diminuisca.

Heat up (fig.2 - (L1)): (Riscaldamento veloce)

La funzione **Heat up** permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodichè la temperatura scenderà ad un valore inferiore preimpostato.

Per attivare la funzione **Heat up** selezionare una delle **zone cottura** (**E**).

Impostare il livello di cottura a "**9**" agendo sul comando **SLIDER** (**D1**), premere il tasto **Heat up** (**L1**), e sulla **zona di cottura** compare la lettera "**A**" ciò significa che la funzione (**Heat up**) è attiva.

Impostare il **livello di cottura** desiderato (da 1a 8), ora il display della **zona di cottura** alterna la lettera "**A**" con il livello di cottura desiderato Es. **6**.
- Se non si effetua nessuna variazione di **livello di cottura** l'indicatore (**D2**), si spegne.
Nota: è possibile SOLO incrementare il livello di cottura precedentemente impostato:
1- Selezionare la **zona di cottura** (**E**) dove è attiva la funzione **Heat up.**
2- Increamentare la temperatura desiderata facendo scorrere il dito sul comando **SLIDER** (**D1**).
Al termine della funzione **Heat up** il piano emette un segnale acustico **"BIP"**, il display della **zona di cottura** interessata, continuerà a funzionare al livello di cottura preimpostato Es.6.

Manutenzione (Fig.5).
Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta.
Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito.
Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico scioltasi inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero.
In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano.
In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt.
Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

1.1 Induktionsprinzip
Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.
Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten, s.Abb.1)

1.2 Vorteile
Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:
- **sicherer**, da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.
- **schneller**, da die Aufheizzeiten kürzer sind.
- **genauer**, da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.
- **wirksamer**, da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird.
Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungsstufe an.
Dies ermöglicht den Einsatz von Töpfen verschiedener Größen, vorausgesetzt ihr Durchmesser ist nicht größer als 10% oder kleiner als 40% des auf dem Kochfeld befindlichen Siebdruckkreises (Abb. 4B).
Achtung: Wird ein Topf mit einem Durchmesser, der 40% kleiner ist, als der auf dem Kochfeld befindliche Siebdruckkreis eingesetzt, besteht die Möglichkeit, dass sich die Kochzone nicht einschaltet.

1.3 Kochgefässe s.abb.4
Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

Wichtig:
Um bleibenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:
- Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden
- Metallbehälter mit emailliertem Boden
- Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder aufsichtsbedürftigen Personen verwendet zu werden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen.
Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:
- Überprüfen Sie das Typenschild (am unteren Teil des Gerätes), um sicher zu gehen, dass Spannung und Leistung mit der des Stromnetzes übereinstimmen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall ist ein qualifizierter Elektriker hinzuzuziehen.

Wichtig
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf die Kochfeld gelegt werden, da diese erhitzt werden könnten.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Herdplatte mit dem vorgesehenen Schalter ab und verlassen sie sich nicht auf die Kochtopfanzeige.
- Vermeiden Sie Flüssigkeitsaustritt und verringern Sie die Wärme-zufuhr, um Flüssigkeiten zu wärmen oder zum Kochen zu bringen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Behälter oder mit leeren Kochtöpfen oder Pfannen eingeschaltet.
- Stellen Sie nach dem Kochen den entsprechenden Widerstand mit dem unten beschriebenen Befehlsschalter ab.
- Verwenden sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium verpackten Speisen direkt auf die Platte. Aluminium würde schmelzen und Ihrem Gerät bleibende Schäden zufügen.
- Niemals eine Blechbüchse oder –dose mit Lebensmitteln erhitzen, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnten explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochflächen.

Achtung: es darf kein dampfreinigungsgerät gebraucht werden.
Achtung: bei oberflächenrissen das gerät ausschalten, um elektrische schläge zu vermeiden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.
Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren befindliche Symbol sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Positionierung (Fig.3)
Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung

gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts Abb. 3**B**).
Das Elektrogerät mithilfe der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte festklemmen, indem diese je nach Stärke der Platte passend gedreht werden (Abb. 3**A**).
Wenn der untere Teil des Geräts nach der Installierung zugänglich ist, muss eine Trennplatte **G** (Abb.6**A**) montiert werden, wobei die angegebenen Abstände einzuhalten sind (Abb. 6**B**).
Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig (Abb. 7**A** - 7**B**).

Wichtig: Wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventilator ausgestattet sein.
Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die **PYROLYTISCHE** Reinigung in Betrieb ist.

Achtung: Damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens **40 mm** betragen (Abb. 7 **B**).
In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden.
Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (Abb. 6**A** - 7**A**), wobei die in Abb. 6**B** -7**B** angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

Stromanschlüsse (Abb.2**B**)
Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:
- daß das Erdungskabel 2 cm länger als die anderen Kabel ist;
- die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;
- die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben.
Sollte das Elektrogerät nicht mit einem Netzkabel ausgerüstet sein, ist ein Kabel folgendes Typs zu verwenden:
"H05V2V2-F" für eine Leistung bis zu 6400 Watt. Der Querschnitt des Kabels muss mindestens 2.5 mm^2 betragen, für höhere Leistungen jedoch 4 mm^2.
Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt.
Das Gerät ist dazu bestimmt, permanent an die Netzleitung angeschlossen zu werden. Aus diesem Grunde ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der auf dem Typenschild angegebenen Last und den einschlägigen Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zu installieren. (Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden).Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

GEBRAUCH UND WARTUNG

Uso (Fig.2)
A= Taste **ON/OFF**
B= Taste **Schlüssel**
C= ON/OFF-Anzeige **Schlüsseltaste**
D1= **Slider** Bedienung
D2= Anzeige **Kochstufe**
E= Wahltaste **Kochzone**
I= Restwärmesymbol "**H**"
L1= Taste **ON/OFF** Schnellaufheizfunktion **(Heat up)**
N= **Timer** Tasten
N1 = Anzeige der Zehner
N2 = Anzeige der Einer
O = Plattenanzeige bei aktiver **Timer-**Funktion
Q= **Timer-**Display
R = Display **Kochzone**
R1 = Kochzonen-Aktivitätsanzeige
S = Booster

- Um die Kochfläche in Betrieb zu setzen, drücken Sie Taste **(A)**, auf allen Displays **(R)** erscheinen 20 Sekunden lang Nullen mit blinkenden Dezimalpunkten.
Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld abgeschaltet.
- Eine **Kochzone** kann eingeschaltet werden, indem eine der 4 Tasten (**E**) gedrückt wird. Wenn der Dezimalpunkt fest leuchtet, ist die Kochzone aktiv.
Stellen Sie die gewünschte Kochstufe mit der **SLIDER**-Bedienung (**D1**) ein.

Hinweis: Um die Kochstufe einzustellen, genügt es, den Finger über die **SLIDER (D1)**-Bedienung gleiten zu lassen.
Von **links** nach **rechts** wird die Temperaturstufe (**D2**) von **1 bis 9** erhöht, umgekehrt wird sie verringert.

Die Kochstufe (z. B. **6**) wird auf dem Display der Kochzone angezeigt (**R**).
Hinweis: Sie können auch direkt auf die **SLIDER**-Bedienung drücken, ohne den Finger über die Bedienung gleiten zu lassen; auf diese Weise wird die Temperaturstufe direkt gewählt, übereinstimmend mit dem Punkt, der angetippt wurde.
- Um eine **Kochzone** auszuschalten, gibt es verschiedene Möglichkeiten:
1- Die Zone auswählen und mit dem Finger über die **SLIDER**-Bedienung fahren, bis der Punkt "**0**" erreicht ist.
2- Die Zone auswählen und direkt auf der **SLIDER**-Bedienung den Punkt "**0**" drücken.
- Wird eine **Kochzone** (**E**) auf Position **OFF** gestellt und die Temperatur der Glasoberfläche liegt bei über 50°, blinkt eine Leuchtanzeige, abwechselnd mit den Zeichen "**0**" und "**H**", auf dem Display (**R**) der betreffenden Kochzone auf. Wird das **Kochfeld** in **OFF**-Position gebracht (**A**), zeigt die Leuchtanzeige unverändert den Buchstaben "**H**" an.

Achtung:
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display der vorübergehend ausgeschalteten Kochzone werden abwechselnd die Leistungsstufe und **E/4** angezeigt. Diese Anzeige hört nach Wiedereinschaltung der Kochzone auf zu blinken.

Schlüsselfunktion (Fig.2 - **(B))**
Um den Gebrauch des Kochfeldes durch Kinder zu vermeiden, können sämtliche Funktionen durch Drücken der **Schlüsseltaste** (**B**) blockiert werden; die Funktion ist aktiv, wenn die diesbezügliche Anzeige (**C**) aufleuchtet.
- Zum Aktivieren bzw. Deaktivieren die diesbezügliche Taste

(**B**) etwa zwei Sekunden lang drücken.
- Falls bei eingeschaltetem Kochfeld die **Schlüsselfunktion** aktiv ist, bleibt die Taste **A** dennoch betriebsfähig.

Magnetisches topferkennungssystem (Fig.2 - **(I))**
- Das Kochfeld ist mit einem Topferkennungssystem ausgestattet. Wenn der Topf von dem Kochfeld genommen wird oder nicht geeignet ist, erscheint das Symbol u_.
Ist die Glasoberfläche hingegen noch heiß, wird das Symbol H im Wechsel mit dem Symbol u_ angezeigt.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (Fig.2 **)**
(Überlaufsicherung)
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das alle Kochzonen auf die Position OFF stellt und die Sicherheitssperre aktiviert, wenn sich Flüssigkeit oder Gegenstände auf dem Bedienfeld A befinden.
Auf dem Display werden die Symbole Er 03 angezeigt, die bei Entfernung des Gegenstands bzw. der Flüssigkeit wieder erlöschen. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

Achtung!
Wenn die Kochfläche eingeschaltet wird, zeigt das Timer-Display **Q** CL an. Wird die Funktion nicht aktiviert, zeigt das Display **Q** nach einigen Sekunden nichts mehr an.

Timer (Abb.2 - (**Q**)**):**
Hinweis: Der **Timer** kann an allen 4 Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.
Mit dieser Funktion kann die Zeit (1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten **Kochzone** eingestellt werden.
Aktivierung:
1- Wählen Sie die Kochzone (**E**).
2- Stellen Sie die gewünschte **Kochstufe** (1 bis 9) mit der SLIDER-Bedienung (**D1**) ein.
3- Drücken Sie die Timer-Taste (**N**), auf dem Display erscheint 0-., nun beginnt die Plattenanzeige (**O**) bei aktiver Timer-Funktion zu blinken.
4- Stellen Sie die gewünschte Einser-Zeit (**N2**) von 0 bis 9 mit der SLIDER-Bedienung (**D1**) ein, z. B.: 09..
5- Nach einigen Sekunden erscheint der Wert der **Einser** (**N2**) und der **Zehner** (**N1**) fest auf dem Display -9.;
- Wenn Sie eine Zeit über 9 Minuten einstellen möchten, z. B. 29. ,genügt es, den Finger über die SLIDER-Bedienung (**D1**) gleiten zu lassen.
- Wird hingegen keine Taste gedrückt, hört die Anzeige einige Sekunden später zu blinken auf und auf dem Timer-Display (**Q**) wird die vorher eingestellte Kochzeit 09. angezeigt
6- Am Ende der programmierten Zeit beginnen das Timer-Display (**Q**) und die Plattenanzeige (**O**) zu blinken und es ertönt ein akustisches Signal.
Um das akustische Signal zu deaktivieren, genügt es, die Timer-Taste **N** zu drücken, andernfalls wird es nach etwa 2 Minuten von selbst deaktiviert.
Um die Timer-Funktion vor Ablauf der eingestellten Zeit zu deaktivieren:
- Wählen Sie die **Kochzone** (**E**) und drücken eine beliebige der beiden Tasten (**N**). Wenn auf Display (**E**) die Zonenanzeige (**R**) zu blinken aufhört, ist die Funktion nicht mehr aktiv.

Hinweis: Um sich die Restkochzeit anzeigen zu lassen, genügt es, die Wahltaste der betreffenden Kochzone (**E**) zu drücken.

Minute Minder (Countdown) (Abb. 2 - (**Q**)**)**
Achtung! Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn für keine Kochzone (E) ein Timer eingestellt ist.
- Mit dem **Minute Minder** kann ein Countdown von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.
Bei Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, ohne dass die aktiven Funktionen sich ändern.
- Die Funktion wird erst aktiviert, wenn an allen Displays (**R**) als Kochstufe "**0**" eingestellt wird.
- Drücken Sie die Timer-Taste (**N**) und stellen Sie die Zeit nach demselben Verfahren wie bei der Timer-Funktion ein, mit dem einzigen Unterschied, dass die **Anzeigen** (**O**) nicht aufleuchten.
Hinweis: Soll der Timer an mindestens einer Zone aktiviert werden, wird der Minute Minder automatisch deaktiviert.
Um den Timer statt des Minute Minder zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor:
1- Wählen Sie mit einer der Tasten (**E**) die **Kochzone**, an der die **Timer**-Funktion aktiviert werden soll.
2- Stellen Sie die Kochstufe mit der **SLIDER**-Bedienung (**D1**) ein.
3- Wählen Sie die Taste **Timer** (**N**).
4- Wählen Sie erneut die Taste (**E**), wo die Timer-Funktion aktiviert werden soll.
5- Wählen Sie die Taste **Timer** (**N**).
6- Stellen Sie die Kochzeit mit der **SLIDER**-Bedienung (**D1**) ein.

Booster (Fig.2 - **(S))**:
Je nach der Ausführung des erworbenen Modells ist das Gerät mit einem **Booster-System** ausgestattet, dank dessen die Kochzeiten erheblich verkürzt werden, da für einen bestimmten Zeitraum eine die Nennnleistung übersteigende Leistung eingestellt werden kann. Die entsprechenden Kochzonen sind auf der **P** Abb. 2 - C veranschaulicht.
Um ihn zu betätigen, das betreffende Kochfeld mit jeder beliebigen Leistung einschalten und die Taste **S** (Abb. 2 **F**) drücken. Dies ermöglicht das Erreichen der höheren Temperatur in kurzer Zeit und liefert die höchstmögliche Leistung. Nach Aktivierung der Funktion erscheinen auf dem Display 10 Minuten lang eine rote LED und ein **P**, danach kehrt die Kochstelle automatisch zur Leistungsstufe **9** zurück.
Achtung!
- Wenn Ihr Gerät mit zwei Kochzonen (**P**) mit der Funktion **Booster** ausgerüstet ist, können diese gleichzeitig aktiviert werden.
- Wenn die Funktion **Booster** aktiv ist und die vertikal darunter oder darüber liegende Kochzone (**F1** bzw. **F2** - **Abb. 2**) eingeschaltet werden soll oder bereits eingeschaltet ist, nimmt deren Leistung über die Dauer des **Boosters**, wenn sie auf höchste Stufe eingestellt ist, leicht ab.
- Der **Booster** lässt sich u. U. nicht einschalten, wenn die Kochzone (mit dem Buchstaben **P**) vorher mit hohen Temperaturen eingeschaltet wurde.
- Um die Funktion **Booster** verwenden zu können, warten Sie bis das **P** auf Display **R** zu blinken aufhört und die innere Temperatur der Kochfläche abgesunken ist.

Heat up (Fig.2 - **(L1)) (Schnellheizen)**
Mit der **Heat up**-Funktion können Sie die Kochzone für einen bestimmten Zeitraum auf maximale Temperatur

hochschalten; im Anschluss daran sinkt die Temperatur auf einen voreingestellten niedrigeren Wert ab.
Zum Aktivieren der **Heat up**-Funktion wählen Sie eine der **Kochzonen** (**E**).
Stellen Sie die Kochstufe auf "**9**", benutzen Sie dazu die **SLIDER**-Bedienung (**D1**), drücken Sie die Taste **Heat up** (**L1),** an der **Kochzone** erscheint der Buchstabe "**A**", was bedeutet, dass die Funktion (**Heat up**) aktiv ist.
Geben Sie die gewünschte **Kochstufe** (von 1 bis 8) ein; nun wird auf dem Display der **Kochzone** abwechselnd der Buchstabe "**A**" und die gewünschte Kochstufe (z. B. **6**) angezeigt.
- Wird die **Kochstufe** nicht verändert, wird die Anzeige (**D2**) abgeschaltet.
Hinweis: Die vorher eingestellte Kochstufe kann NUR erhöht werden:
1- Wählen Sie die **Kochzone** (**E**), an der die Funktion **Heat up** aktiviert wurde.
2- Erhöhen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie den Finger über die **SLIDER**-Bedienung (**D1**) gleiten lassen.
Bei Beendigung der **Heat up**-Funktion ertönt ein akustisches Signal und die betroffene **Kochzone** ist weiter auf der voreingestellten Kochstufe (z. B. 6) in Betrieb.

Wartung (Abb. 5)
Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber entfernen.
Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen. Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURUCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conserve el presente manual para ulteriores consultas. Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado en conformidad con las normas vigentes.

1.1 Principio de la induccion
El sistema de cocción a inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética.
La característica fundamental de tal sistema es la transferencia directa de la energía de calentamiento del generador a la olla sin medios intermedios (a diferencia de las encimeras tradicionales, ver fig. 1).

1.2 Ventajas
si se los compara con los planos de cocción eléctrica, vuestra encimera a inducción resulta ser:

- **Más segura**: baja temperatura sobre la superficie del vidrio
- **Más rápida**: tiempos más breves para el recalentamiento de la comida.
- **Mas precisa**: el plano reacciona inmediatamente a vuestros mandos
- **Más eficaz**: el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.

Además, una vez quitada la olla de la encimera, la transmisión del calor se interrumpe inmediatamente evitando inútiles dispersiones de calor.
El sistema reconoce automáticamente el diámetro de cada olla, adoptando para cada dimensión, el nivel de potencia adecuado.
Esto nos permite utilizar ollas de distintas dimensiones, siempre que su diámetro no sea mayor que el 10% o menor que el 40% de la serigrafía ubicada en la encimera (fig. 4B).
Atención: si se utiliza una olla con un diámetro menor que el 40% de la serigrafía del vidrio, la zona de cocción podría no encenderse.

1.3 Recipientes a utilizar para la cocción fig.4
La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro. Podéis verificar con un simple imán si el material de la olla es magnético.

Importante:
Para evitar daños permanentes en la superficie de la encimera, no utilizar:
- recipientes con fondo no totalmente plano.
- recipientes metálicos con fondo esmaltado
- No utilice recipientes con base áspera, para evitar que arañen la superficie de la placa

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Este aparato no es adecuado para el uso por parte de niños o personas que necesitan de una supervisión.
Preste atención a que los niños no jueguen con el mismo.
Para los portadores de estimuladores cardíacos y equipos activos es importante verificar, antes del uso de la encimera a inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

Antes de conectar el modelo a la red eléctrica:
- verifique en la placa de datos técnicos (ubicada en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia coincidan con las de la red y que la toma de conexión sea la adecuada. En caso de dudas, llame a un electricista especializado.

Importante
- objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera porque podrían calentarse
- Luego del uso, apagar la encimera a través del dispositivo de mando y no contar con el detector de ollas.
- Evitar el escape de líquido, por consiguiente, hervir o calentar líquidos, reducir la alimentación de calor.
- No dejar los elementos calentadores prendidos y con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que ha terminado de cocinar, apagar la relativa resistencia con el comando que se indica a continuación.
- Para la cocción no utilizad jamás hojas de papel aluminio, o bien no posar directamente productos embalados en aluminio. Dicho material fundiría y dañaría irremediablemente vuestro aparato.
- No caliente nunca envases de cartón o latas que contengan alimentos sin abrirlas previamente: ¡Porqué puede explotar de un momemto a otro! Esta advertencia se aplica a los demás tipos de placa de cocción.

Atencion: No se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor
¡Atencion: si la superficie se encuentra agrietada, apagar el aparato para evitar eventuales descargas eléctricas.

Este aparato está fabricado en conformidad con la Norma Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Controlando que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir consecuencias negativas para el ambiente y la salud.
El símbolo en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico sino que debe ser entregado a un punto de recolección para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo siguiendo las normas locales para la eliminación de desechos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación o reciclaje de este producto, llame a la oficina local encargada, al servicio de recolección de desechos domésticos o al negocio en el cual ha comprado el producto.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimeinto en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Colocación(Fig.3)
El electrodoméstico está fabricado para un empotramiento en la superficie de trabajo, como se explica en la figura específica. Predisponga el material de fijación, a lo largo del completo perímetro de la placa de cocción e introducirlos en el foro de encastre (dimensiones de corte fig. 3B). Asegurar el electrodoméstico en la superficie de trabajo mediante los 4 apoyos, girándolo apropiadamente según el ancho de la placa en mención. (fig. 3A).
Si la parte inferior del aparato, después de la instalación, permite su acceso, se debe montar un panel separador **G** (Fig.6A) respetando las distancias indicadas (Fig. 6B).
Si el aparato está instalado sobre un horno, el panel no es necesario (Fig. 7A - 7B).

Importante: si un horno está colocado debajo de la placa de inducción, es mejor dotarlo de un ventilador de enfriamiento. No use la placa de inducción cuando la limpieza **PIROLITICA** está en funcionamiento.

Atencion: para que pueda circular una mayor cantidad de aire fresco, se debe mantener una distancia mínima de 40 mm entre el módulo y cualquier aparato instalado debajo de la placa de inducción (fig.7 B). En toda circunstancia se necesita dar una adecuada aireación. Para permitir la circulación de aire fresca, el mueble de la cocina debe poseer aberturas (fig.6A - 7A), respetando las cuotas indicadas en la fig.6B -7B.

Conexión electrica (Fig.2B)
Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:
- el cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.
La toma a tierra es obligatoria por ley.
Si el electrodoméstico no tuviera cable, utilice uno del tipo: **"H05V2V2-F"** si la potencia no supera los 6400 vatios; la sección mínima del cable debe ser de 2.5 mm^2, mientras que para potencias superiores debe ser de 4 mm^2
En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50ºC mayor que la temperatura ambiente. El aparato está destinado a ser conectado en forma permanente a la red eléctrica, por ello, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., apropiado para la carga indicada en la placa y conforme con las normas vigentes (el cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

USO Y MANTENIMIENTO

Uso (Fig.2)
A= Botón **ON/OFF**
B= Botón **Llave**
C= Indicador ON/OFF **botón llave**
D1= Mando **Slider**
D2= Indicador **nivel de cocción**
E= Botón de selección **zona de cocción**
I= Símbolo del calor residual **"H"**
L1= Tecla **ON/OFF** Función de calentamiento veloz **(Heat up)**
N= Botones **Timer**
N1 = Display de las decenas
N2 = Display de las unidades
O = Indicador de placas con la función **timer** activa
Q= Display **Timer**
R = Display **zona de cocción**
R1 = Indicador de zona de cocción activa
S = Booster

- Para poner en funcionamiento la placa presione el botón (**A**); en todos los displays (**R**) aparecerán durante 20 segundos unos ceros con los puntos decimales intermitentes.
Si no se realiza ninguna operación en este lapso de tiempo, la placa se apaga.
- Se puede encender una **zona de cocción** , seleccionando uno de los 4 botones (**E**); cuando el punto decimal deja de parpadear la zona de cocción está activa.
Programe el nivel de cocción que se desea mediante el mando **SLIDER** (**D1**).
Nota: para programar el nivel de cocción es suficiente pasar el dedo sobre el mando **SLIDER** (**D1**).
De **izquierda** a **derecha** se aumenta el nivel de temperatura (**D2**) de **1 a 9**; para reducirlo, realice la operación contraria.
En la pantalla de la zona de cocción (**R**) se visualiza el nivel de cocción (por ej. **6**).
Nota: también se puede presionar en cualquier punto del mando **SLIDER**, sin hacer correr el dedo, en ese caso, se activa directamente el nivel de temperatura correspondiente al punto en el que se ha presionado.
Para desactivar la **zona doble** presione primero el botón (**E**) y luego el botón (**F**).
- Se puede apagar una **zona de cocción** de distintas maneras:
1- selecciónela y haga correr el dedo en el mando **SLIDER** hasta llegar a "**0**".
2- Selecciónela y presione directamente en el mando **SLIDER** el "**0**".
- Cuando se lleva una "**zona de cocción**" (**E**) a la posición **OFF** y la temperatura de la superficie del vidrio es mayor que 50º (aproximadamente), en la pantalla (**R**) de la zona en cuestión se producirá una señal luminosa en la que se alternan un "**0**" y una "**H**". Si se lleva la "**encimera**" a la posición **OFF** (**A**), la señal luminosa indicará la letra "**H**" fija.

Atención:
Para evitar producir daños en los circuitos electrónicos, la encimera posee un sistema de seguridad que evita el sobrecalentamiento. Ante un uso de cocción prolongado con niveles de potencia elevados, la encimera podría simultáneamente apagar una o más zonas encendidas hasta que las temperaturas vuelvan a los niveles programados. En la pantalla de la zona temporalmente apagada se alternarán el nivel de potencia con una **E/4**. Este dejará de centellear cuando se haya reactivado la zona de cocción.

Función llave (fig.2 - **(B)**).
Para evitar que los niños utilicen la superficie de la encimera, es posible bloquear todas las funciones presionando el botón **llave** (**B**), la función se activa cuando el indicador (**C**) está encendido.
- Para activarla o desactivarla presione el botón (**B**) durante dos segundos aproximadamente.

- Si la encimera está encendida y la función **llave** está activa, el botón **A** funciona normalmente.

Detector magnético (fig.2 - **(I)**).
- La encimera posee un detector de ollas; cuando una olla se quita o no es adecuada, aparece el símbolo U̲ ;
Si, en cambio, la superficie del vidrio todavía está caliente, aparecerá el símbolo H alternándose con el símbolo U̲ .

O.S.D. (Overflow Safety Device). (fig. 2)
La encimera posee un sistema de seguridad que apaga todas las placas y activa el bloque de seguridad en presencia de líquidos o de objetos en la zona de mandos.
En la pantalla aparecerán estos símbolos centelleando Er 03 que se desactivarán quitando el objeto o el líquido. La encimera se apagará automáticamente.

¡Atención!
Al acceder a la placa de cocción, el display timer **Q** permanece encendido en un valor CL Después de unos segundos, si la función no se activa, el display **Q** no muestra nada.

Timer (fig.2 - (**Q**)**):**
Nota: El **Timer** puede activarse en las 4 zonas de cocción al mismo tiempo.
Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagado automático de la **zona de cocción** seleccionada.
Activación:
1- Seleccione la zona de cocción (**E**).
2- Programe el **nivel de cocción** (de 1 a 9) deseado, mediante el mando SLIDER (**D1**).
3- Presione el botón Timer (**N**); en el display aparecerá 0 -.,
Llegados a este punto, el indicador (**O**) de placas con la función timer activa, empieza a parpadear.
4- Programe el tiempo de las unidades (**N2**)deseado de 0 a 9, mediante el mando SLIDER (**D1**); ej.: 09.
5- Después de unos segundos el valor de las **unidades** (**N2**) y de las **decenas** (**N1**) aparecerá fijo en el display. - 9.;
-si se quiere configurar un tiempo superior a los 9 minutos, ej.: 29. es suficiente pasar el dedo sobre el mando SLIDER (**D1**).
-si por el contrario, no se realiza ninguna operación después de algunos segundos deja de parpadear, y en la pantalla Timer (**Q**) se visualizará el tiempo de cocción configurado con anterioridad 09.
6- Al agotarse el tiempo programado, el display timer (**Q**) y el indicador de placas (**O**) empiezan a parpadear y sucesivamente se activa una señal acústica.
Para desactivar la señal acústica es suficiente presionar el botón timer **N**; de no hacerlo, después de unos 2 minutos se desactiva solo.
Para desactivar la función timer antes del tiempo programado:
- seleccione la **zona de cocción** (**E**) y presione cualquiera de los dos botones (**N**), cuando en el display (**E**) el indicador de la zona (**R**) deja de parpadear, la función deja de estar activa.
Nota: Para ver el tiempo que falta para la cocción, presione el botón de selección de la **zona de cocción** (**E**) interesada.

Minute Minder (Countdown) (fig.2 - (**Q**)**)**
¡Atención! Esta función puede utilizarse únicamente si ninguna zona de cocción (E) tiene el timer activado.
- El **Minute Minder** permite programar una cuenta atrás establecida que va de 1 a 99 minutos.
Al agotarse el tiempo la placa emite una señal acústica sin cambiar las funciones activas.
- La función se activa solo si en todos los displays (**R**) se programa el nivel de cocción en "**0**".
- Presione el botón Timer (**N**) y programe el tiempo con el mismo procedimiento de la función Timer; la única diferencia es que los **indicadores** (**O**) no se encienden.
Nota: Si se desea activar el Timer en por lo menos una zona, el Minute Minder se desactiva automáticamente.
Para activar el Timer en lugar del Minute Minder, lleve a cabo el siguiente procedimiento:
1- Seleccione con uno de los botones (**E**) la **zona de cocción** en la que se desea activar la función **timer**.
2- Programe el nivel de cocción mediante el mando **SLIDER** (**D1**).
3- Seleccione el botón **Timer** (**N**).
4- Seleccione de nuevo el botón (**E**) donde se desea activar la función timer.
5- Seleccione el botón **Timer** (**N**).
6- Programe el tiempo de cocción mediante el mando **SLIDER** (**D1**).

Booster (fig.2 - **(S)**).**:**
Según el modelo, el aparato posee un sistema **Booster** que permite acelerar la cocción aplicando una potencia mayor que la nominal durante un período de tiempo definido. Las zonas de cocción involucradas se indican en las **P** fig. 2 - C.
Para activarlo encender la zona de cocción interesada con cualquier potencia y presionar el botón **S** (fig.2). Esto permitirá de alcanzar una temperatura más elevada en menos tiempo, suministrando la máxima potencia posible. Una vez activada la función, un LED rojo y una **P** aparecerán en el display por 10 minutos. Pasado este período la zona de cocción regresa automáticamente al nivel de potencia **9**.
¡Atención!
- Si su aparato cuenta con dos zonas de cocción (**P**) con la función **Booster** estas pueden activarse a la vez.
- Cuando la función **Booster** está activa y se desea encender o ya está encendida la zona de cocción inferior o superior vertical (**F1** o **F2** - **Fig.2**) esta, mientras la función **Booster** esté activa, y si está programada al máximo nivel, sufrirá una ligera reducción de potencia.
- La función **Booster** podría no activarse si la zona de cocción (con la letra **P**) se ha activado previamente con niveles de temperatura elevados.
- Para poder utilizar la función **Booster** espere a que la **P** en el display **R** deje de parpadear y que la temperatura interior de la placa de cocción baje.

Heat up (fig.2 - **(L1)**). **(Calentamiento veloz)**
La función Heat up permite mantener la zona de cocción al máximo de la temperatura durante un cierto período de tiempo, luego la temperatura descenderá hasta un valor inferior, ya fijado.
Para activar la función **Heat up** seleccione una de las **zonas de cocción** (**E**).
Programe el nivel de cocción en "**9**" mediante el mando **SLIDER** (**D1**), presione el botón **Heat up** (**L1**), y en la **zona de cocción** aparece la letra "**A**", esto significa que la función (**Heat up**) está activa.
Seleccione el **nivel de cocción** deseado (de 1 a 8), ahora la

pantalla de la **zona de cocción** alterna la letra "**A**" con el nivel de cocción deseado, por ej. **6**.
- Si no se realiza ninguna variación de **nivel de cocción** el indicador (**D2**), se apaga.
Nota: es posible ÚNICAMENTE aumentar el nivel de cocción previamente programado:
1- Seleccione la **zona de cocción** (**E**) en la que está activa la función **Heat up**.
2- Aumente la temperatura deseada pasando el dedo sobre el mando **SLIDER** (**D1**).
Al finalizar la función **Heat up**, la encimera emite una señal sonora, la **zona de cocción** en cuestión continuará funcionando al nivel de cocción prefijado, por ej. 6.

Mantenimiento (fig.5)
Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar.
Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidol, Stahlfix, etc…) y un paño-papel de cocina, y enjuegue y seque con un paño limpio.
Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él.
Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica.
En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.
Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

1.1 Principe de l'induction
Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.
La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1)

1.2 Avantages
Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être :
- **Plus sûr**: faible température sur la surface du verre
- **Plus rapide**: temps de réchauffement des aliments rapide
- **Plus précis**: le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
- **Plus efficace**: 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur

De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.
Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.
Ceci vous permet d'utiliser des casseroles de différentes tailles, à condition que leur diamètre ne soit pas supérieur de 10% ou inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie appliquée sur le plan de cuisson (fig. 4B).
Attention: si vous utilisez une casserole ayant un diamètre inférieur de 40% par rapport à la sérigraphie du verre, le foyer pourrait ne pas s'allumer.

1.3 Recipients pour la cuisson fig.4
La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

Important:
Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:
- récipients avec fond non parfaitement plat.
- récipients métalliques avec fond émaillé
- Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants.
Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil :
- vérifier d'après les données de la plaque signalétique (située dans la partie inférieure de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent bien à celles de l'installation électrique et que la prise est idoine. En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

Important
- Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuilllères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.
- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.
- Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.
- Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.
- Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.
- Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.

Attention: ne pas utiliser un nottoyeur a vapeur
attention: si la surface est félée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebus selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

Le symbole Tappliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Positionnement (Fig.3)
L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique.

Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe fig. 3B).
Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (fig. 3A).
Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur **G** (Fig.8A) en respectant les distances indiquées (Fig. 6B).
Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig. 7A - 7B).

Important: si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement.
Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage **PYROLITIQUE** est en fonction.

Attention: pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de **40 mm** entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (fig.7 B). Il faut en tout cas permettre une aération adéquate. Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (fig.6A - 7A), en respectant les dimensions indiquées sur fig.6B -7B

Connexions électriques (Fig.2B)
Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:
- le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.
Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type:
« H05V2V2-F » pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm^2, ou 4 mm^2 en cas de puissances supérieures
Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.
L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Utilisation (Fig.2)
A= Touche **ON/OFF**
B= Touche **Clé**
C= Indicateur ON/OFF **touche clé**
D1= Commande **Slider**
D2= Indicateur **niveau de cuisson**
E= Touche de sélection **zone cuisson**
I= Symbole de la chaleur résiduelle **"H"**
L1= Touche **ON/OFF** Fonction Chauffage Rapide **(Heat up)**
N= Touches **Timer**
N1 = Afficheur des dizaines
N2 = Afficheur des unités
O = Indicateur des foyers avec la fonction **timer** active
Q= Afficheur **Timer**
R = Afficheur **zone cuisson**
R1 = Indicateur de zone cuisson active
S = Booster

- Appuyer sur la touche (**A**) pour mettre le plan de cuisson en marche, tous les afficheurs (**R**) afficheront pendant 20 secondes des zéros avec des points décimaux clignotants.

Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, le plan s'éteint.
- Il est possible d'allumer une **zone de cuisson** en sélectionnant l'une des 4 touches (**E**), lorsque le point décimal devient fixe, la zone de cuisson est active.

Sélectionner le niveau de cuisson désiré par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).

> **Note:** pour choisir le niveau de cuisson, il suffit de passer le doigt sur la commande **SLIDER** (**D1**).
> De **gauche** à **droite**, on augmente le niveau de température (**D2**) de **1 à 9**, pour la diminuer, effectuer l'opération inverse.

Le niveau de cuisson (ex. **6**) est affiché à l'écran du foyer (**R**).
Remarque: il est également possible d'appuyer directement sur n'importe quelle partie de la commande **par CURSEUR** sans besoin de faire glisser le doigt: dans ce cas, le niveau de température correspondant à la partie sur laquelle vous avez appuyé s'active directement.
- Pour sélectionner le **double foyer**, où prévu, appuyer d'abord sur la touche (**E**), régler le niveau de cuisson (**D1**) et ensuite appuyer sur la touche de sélection du **double foyer** (**F**).

Pour désactiver le **double foyer**, appuyer d'abord sur la touche (**E**) et ensuite sur la touche (**F**).
- Il existe plusieurs façons d'éteindre un **foyer** :

1- sélectionner le foyer et glisser le doigt sur la commande **par CURSEUR** jusqu'à atteindre le "**0**".
2- sélectionner le foyer et appuyer directement sur le symbole "**0**" de la commande **par CURSEUR**.
- Quand un « **foyer** » (**E**) est positionné sur **OFF** et la température de la surface en verre dépasse 50° environ, un signal lumineux affichant à tour de rôle le symbole "**0**" et le symbole "**H**" apparaît sur l'écran (**R**) du foyer concerné. Quand la « **table** » est positionnée sur **OFF** (**A**), le signal lumineux affichera la lettre "**H**" de manière fixe.

Attention:
Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran du foyer momentanément éteint affiche alternativement le niveau de puissance et **E/4**. Il cessera de clignoter dès réactivation du foyer.

Fonction clé (fig.2 - **(B)**).
Pour éviter toute utilisation de la surface de la table de la part d'enfants, il est possible de verrouiller toutes les fonctions, en appuyant sur la touche **clé** (**B**): la fonction est activée quand l'indicateur (**C**) est allumé.
- Pour l'activer ou la désactiver, appuyer sur la touche (**B**) pendant deux secondes de suite.
- La touche **A** fonctionne même si la table de cuisson est allumée et si la fonction **clé** est activée.

Détection magnétique (fig.2 - **(I)**).

- La table est équipée d'une détection de casserole, en cas de récipient de cuisson inadéquat ou de foyer vide, il y a affichage du symbole u ;

Tandis qu'en cas de foyer encore chaud, il y aura affichage du symbole H alterné au symbole u.

O.S.D. (Overflow Safety Device). (Fig. 2)

La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position OFF et active le verrouillage de sécurité (safety lock) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.

Il y aura affichage clignotant des symboles suivants Er 03 qui seront désactivés dès que l'objet ou le liquide sera enlevé. La table s'éteindra automatiquement.

Attention !

Lorsque l'on allume le plan de cuisson, l'afficheur timer **Q** reste allumé sur la valeur CL après quelques secondes l'afficheur **Q** s'éteint si aucune fonction n'est sélectionnée.

Timer (fig.2 - (Q)**):**

Note: Le **Timer** peut être activé sur les 4 zones de cuisson à la fois.

Cette fonction permet d'établir la durée de temps (de 1 à 99 minutes) pour l'extinction automatique de la **zone de cuisson** sélectionnée.

Activation :

1- Sélectionner la zone de cuisson (**E**).

2- Sélectionner le **niveau de cuisson** (de 1 à 9) désiré par le biais de la commande SLIDER (**D1**).

3- Appuyer sur la touche Timer (**N**), sur l'afficheur apparaît 0 -., l'indicateur (**O**) des foyers avec la fonction timer active qui commence à clignoter.

4- Programmer le temps des unités (**N2**) désiré de 0 à 9 par le biais de la commande SLIDER (**D1**) ex: 09.

5- Après quelques secondes, la valeur des **unités** (**N2**) et des **dizaines** (**N1**) apparaîtra fixe sur l'afficheur - 9.;

- si l'on désire programmer un temps supérieur à 9 minutes ex: 29., il suffit de passer le doigt sur la commande SLIDER (**D1**).
- si aucune opération n'est effectuée après quelques secondes, il cessera de clignoter et sur l'afficheur Timer (**Q**) sera affiché le temps de cuisson précédemment programmé 09..

6- À la fin du temps programmé, l'afficheur timer (**Q**) et l'indicateur des foyers (**O**) commencent à clignoter et un signal sonore se déclenche.

Pour désactiver le signal sonore, appuyer sur la touche timer **N**, dans le cas contraire il sera automatiquement désactivé après 2 minutes.

Pour désactiver le timer avant le laps de temps programmé :

- sélectionner la **zone de cuisson** (**E**) et appuyer indifféremment sur l'une des touches (**N**), lorsque sur l'afficheur (**E**) l'indicateur de zone (**R**) cesse de clignoter, la fonction n'est plus active.

Note: Pour visualiser le temps de cuisson restant, appuyer sur la touche de sélection de la **zone de cuisson** (**E**) intéressée.

Minute Minder (Countdown) (fig.2 - (**Q**)**)**

Attention ! Cette fonction pourra être utilisée uniquement si aucune zone de cuisson (E) n'a le timer activé.

- Le **Minute Minder** permet de sélectionner un compte à rebours établi allant de 1 à 99 minutes.

Lorsque le temps touche à sa fin, le plan émet un signal sonore sans changer les fonctions actives.

- La fonction est activée uniquement si sur tous les afficheurs (**R**) est programmé le niveau de cuisson sur "**0**".

- Appuyer sur la touche Timer (**N**) et programmer le temps avec la même procédure de la fonction Timer, avec l'exception que les **indicateurs** (**O**) ne s'allumeront pas.

Note: L'activation du Timer sur au moins une zone entraîne automatiquement la désactivation du Minute Minder.

Pour activer le Timer au lieu du Minute Minder, procéder comme suit :

1- Sélectionner avec l'une des touches (**E**) la **zone de cuisson** où l'on désire activer la fonction **timer**.

2- Sélectionner le niveau de cuisson par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).

3- Sélectionner la touche **Timer** (**N**).

4- Sélectionner à nouveau la touche (**E**) où l'on désire activer la fonction timer.

5- Sélectionner la touche **Timer** (**N**).

6- Programmer le temps de cuisson par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).

Booster (fig.2 - **(S)**)**:**

Certains modèles sont équipés d'une fonction **Booster** qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant une puissance supérieure à la valeur nominale dans un laps de temps défini. Les foyers concernés sont indiqués aux figures **P** (fig.2 - C).

Pour l'actionner, allumer la zone de cuisson concernée à n'importe quelle puissance et appuyer sur le bouton **S** (fig.2). Ceci permettra d'atteindre rapidement la température la plus élevée en débitant la puissance maximale. Une fois la fonction activée, une diode électroluminescente rouge et un **P** s'afficheront à l'écran pour 10 minutes. A la fin de ces dix minutes, la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau de puissance **9**.

Attention !

- Si votre appareil est pourvu de deux zones de cuisson (**P**), vous pouvez les activer au même moment avec la fonction **Booster**.

- Lorsque la fonction **Booster** est active et que l'on désire allumer la zone de cuisson inférieure ou supérieure en vertical (**F1** ou **F2** - **Fig.2**) ou si elle est déjà allumée, pendant la durée du Booster, si elle est à son niveau maximum, la puissance diminuera légèrement.

- Le **Booster** pourrait ne pas se mettre en marche si la zone de cuisson (avec la lettre **P**) a été précédemment allumée avec des niveaux de température élevée.

- Pour pouvoir utiliser la fonction **Booster**, attendre que le **P** sur l'afficheur **R** cesse de clignoter et que la température interne du plan de cuisson diminue.

Heat up (fig.2 - **(L1)**) **(Échauffement rapide)**

La fonction **Heat up** permet de garder le foyer à sa température maximale pendant un certain laps de temps, après quoi la température redescendra à une valeur inférieure précédemment programmée.

Pour activer la fonction **Heat up**, sélectionner l'un des foyers (**E**).

Sélectionner le niveau "**9**" de cuisson par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**), appuyer sur la touche **Heat up** (**L1**), et sur la **zone de cuisson** apparaît la lettre "**A**", ce qui signifie que la fonction (**Heat up**) est active.

Sélectionner le **niveau de cuisson** souhaité (de 1 à 8): la lettre « **A** » et le niveau de cuisson souhaité s'alternent sur l'écran du **foyer** (Ex. 6).
- Si aucune variation du **niveau de cuisson** n'est effectuée, l'indicateur (**D2**) s'éteint.
Note: il est UNIQUEMENT possible d'augmenter le niveau de cuisson précédemment sélectionné:
1- Sélectionner la **zone de cuisson** (**E**) où est active la fonction **Heat up**.
2- Augmenter la température désirée en passant votre doigt sur la commande **SLIDER** (**D1**).
À la fin de la fonction **Heat up**, la table émet un signal sonore « **BIP** », le **foyer** concerné fonctionnera au niveau de cuisson précédemment programmé (Ex. 6).

Entretien (fig.5)
Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande.
Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.
Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité.
En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

1.1 The principle of induction
The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops see fig.1).

1.2 Advantages
If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:

- **Safer**: low temperature on the glass surface
- **Quicker**: brief heating times.
- **More precise**: the top reacts immediately to your commands
- **More efficient**: 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

Furthermore, once the pan has been removed from the hob, heat transmission is stopped immediately, thereby preventing the needless dispersion of heat.
The system also automatically recognises the various diameters of all pans and uses a suitable power level for each size. This means that we are able to use pans of various sizes, provided that the pan diameter is no more than 10% larger - or 40% smaller - than the printed detail marked on the hob (fig. 4B).
Caution: if you are using a pan with a diameter which is more than 40% smaller than the printing marked on the glass, the cooking zone may not be activated.

1.3 Cooking vessels fig.4
Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.
Check if the vessel material is magnetic using a magnet.

Important:
To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:
- pans with bases that are not perfectly flat.
- metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface

SAFETY WARNINGS

This apparatus is not suitable for use by children or persons who need supervision. Do not allow children to play with the apparatus. Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

Before connecting the appliance to the electricity supply:
- Check that the voltage and power values listed on the data plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

Important
- metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the cooker surface as they can get hot.
- after use, switch the cooker off using the control device and do not rely on the pan detector.
- avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- do not leave the heating elements switched on with empty vessels or without vessels.
- when you have finished cooking, switch off the relative resistance using the control indicated below.
- never use aluminium foil for cooking, or never place products wrapped in aluminium foil onto the cooking surface. The aluminium would melt and damage your apparatus irreversibly.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode! This warning applies to hobs of all types.

Attention: Steam cleaners must not be used.
Attention: If the surface is cracked, switch the apparatus off to prevent electric shocks

This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.

The symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

Positioning (fig.3)
The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see fig. 3B). Fix the appliance into the worktop with the 4 stays, rotating them according to the top's depth (fig. 3A).
If the underside of the appliance will be accessible after installation, a separator panel **G** (fig. 6A) will need to be mounted maintaining the distances shown (fig. 6B).
If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary (fig. 7A - 7B).

Important: if there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan.
Do not use the induction hob while **PYROLITIC** cleaning is in process.

Warning: to allow the circulation of as much fresh air as necessary, there must be at least **40 mm** between the induction hob module and any appliance installed under it (fig. 7B).
In any event, adequate aeration must be provided.
To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture (fig. 6A-7A) of the sizes indicated in fig. 6B-7B.

Electrical connections (Fig.2B)
Before making the electrical connections, check that:
- the ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force. Earthing is obligatory by law.

If the appliance is not fitted with a cable, use type: **"H05V2V2-F"** for a power level of up to 6400 Watts. The cross-section of the cable should be at least 2.5 mm^2, or 4 mm^2 for greater power levels. The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed. The appliance is designed for permanent connection to the electricity supply and should therefore be fitted with an omnipolar switch which has a minimum opening of 3 mm between contacts. The switch should be suitable for the charge indicated on the appliance data plate and must conform to all current legislation (the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch).
The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

USE AND MAINTENANCE

Use (fig.2)
A= ON/OFF Button
B= Key Button
C= ON/OFF indicator key button
D1= Slider Control
D2= Cooking level indicator
E= Cooking zone selection button
I= Residual heat symbol **"H"**
L1= Quick Heat Function **(Heat up) ON/OFF** button
N= Timer Buttons
N1 = Tenths display
N2 = Units display
O = Hob indicator with **timer** function active
Q= Timerz Display
R = Cooking zone display
R1 = Active cooking zone indicator
S = Booster

- To start the hob, press the button (**A**), on all displays (**R**) the zeros will appear for 20 seconds with flashing decimal points.
If no operation is performed within this time period, the hob switches off.
- It is possible to switch a **cooking zone** on by selecting one of the 4 buttons (**E**). The cooking zone is active when the decimal point becomes fixed.
Set the desired cooking level by acting on the **SLIDER** control (**D1**).

Note: to set the cooking level, just slide your finger over the **SLIDER control** (**D1**).
From **Left** to **Right** the temperature level is increased (**D2**) from **1 to 9**. To decrease just perform the operation in the reverse order.

The cooking level (e.g. **6**) will appear on the cooking zone display (**R**).

Note: you may also directly press any point on the **SLIDER** control without running your finger along it; in this case the temperature level corresponding to the point at which the control was touched will be activated directly.
- To select the **double cooking zone**, where applicable, first press button (**E**), then adjust the cooking level (**D1**) and press the **double zone** selector button (**F**).
To deactivate the **double zone**, press button (**E**) followed by button (**F**).
- There are several different ways of switching off a **cooking zone**:
1- Select it and run your finger over the **SLIDER** control until you reach "**0**".
2- Select it and directly press the "**-**" symbol on the **SLIDER** control.
- When a **cooking zone** (**E**) is switched to the **OFF** setting and the temperature of the glass surface remains above approximately 50°, the display (**R**) corresponding to that zone will show a luminous signal alternating between "**0**" and "**H**". If the **hob** is switched to the **OFF** setting (**A**), the luminous signal will display the letter "**H**" in a fixed manner.

Warning:
To prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system.In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switchoff one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels.On the display corresponding to the cooking zone which has been temporarily switched off, the power level will be shown in alternation with a **E/4**.This will stop flashing once the cooking zone has beenreactivated.

Lock function (fig.2 - **(B)**)
To prevent the hob from being used by children, all functions may be locked by pressing the **Lock button** (**B**); this function is active when the indicator light (**C**) is illuminated.
- To activate or deactivate it, press and hold button (**B**) for approximately two seconds.
- If the hob is switched on and the **Lock** function is enabled, button **A** will still work.

Magnetic sensor (fig.2 - **(I)**)
- The hob is equipped with a pan sensor; when the pan is removed or badly positioned, the U̲ symbol will appear;
If, on the other hand, the surface of the glass is still hot, the H symbol will appear alternating with the U̲.

O.S.D. (Overflow Safety Device) (fig. 2)
The hob is equipped with a safety system which moves all hotplates to the OFF position and activates the safety lock when liquids or items are detected on the control panel A.
These symbols will flash on the display:
Er 03. They can be deactivated by removing the item or the liquid. The hob will switch off automatically.

Attention!
When the hob switches on, the timer display **Q** stays on at the value CL If the function is not activated, after a few seconds the display **Q** shows nothing.

Timer (fig.2 - (**Q**)**):**
Note: The **Timer** can be activated on all 4 cooking zones at the same time.
This function allows to establish the time (from 1 to 99 minutes) or automatic switch-off of the **cooking zone** selected.

Activation:
1- Select the cooking zone (**E**).
2- Set the **cooking level** (from 1 to 9) desired, by acting on the SLIDER control (**D1**).
3- Press the Timer button (**N**), the display will show 0 -., At this point, the hob indicator (**O**) with the timer function active, starts to flash.
4- Set the unit time (**N2**) desired from 0 to 9 by acting on the SLIDER control (**D1**) e.g. 0 9..
5- After a few seconds the **unit** value (**N2**) and the **tenths** (**N1**) will appear fixed on the display - 9.;

- if you want to set a time exceeding 9 minutes e.g: 2 9. , just run your finger over the SLIDER control (**D1**).
- if, on the contrary, no operation is performed, it stops flashing after a few seconds and the Timer display (**Q**) will show the cooking time previously set 0 9..

6- At the end of the programmed time, the timer display (**Q**) and the hob indicator (**O**) will start to flash followed by an acoustic sound.
To deactivate the acoustic signal just press the timer button **N**, otherwise it will deactivate automatically after 2 minutes.

To deactivate the timer function before the set time:
- select the **cooking zone** (**E**) and press one of the two buttons (**N**). When the zone indicator (**R**) on display (**E**) stops flashing, the function is no longer active.
Note: To display the residual cooking time, just press the **cooking zone** (**E**) of interest selection button.

Minute Minder (Countdown) (fig.2 - (**Q**)**)**
Attention! This function can only be used if no cooking zone (E) has the timer inserted.
- The **Minute Minder** allows to set an established countdown that goes from 1 to 99 minutes.
On expiry of the time, the hob emits an acoustic signal without changing the active functions.
- The function activates only if the cooking level is set at "**0**" on all displays (**R**).
- Press the Timer button (**N**) and set the time with the same procedure as the Timer function, with the unique exception that the **indicators** (**O**) do not switch on.
Note: Whenever the Timer is to be activated on at least one zone, the Minute Minder deactivates automatically.
To activate the Timer instead of the Minute Minder, proceed as follows:
1- Use one of the buttons to select (**E**) the **cooking zone** where the **timer** function is to be activated.
2- Set the cooking level by acting on the **SLIDER control** (**D1**).
3- Select the **Timer button** (**N**).
4- Select the button (**E**) again where the timer function is to be activated.
5- Select the **Timer button** (**N**).
6- Set the cooking time by acting on the **SLIDER control** (**D1**)

Booster (fig.2 - **(S)**)**:**
Depending on the appliance model, it may be fitted with a **Booster** system which can be used to speed up cooking times through the application of a power level which is greater than the nominal value, within a defined period of time. The cooking zones which can be used in conjunction with this function are indicated in **P** fig. 2 - C.
To activate the Booster, switch the interested cooking area on at any power level and press key **S** (fig. **2**). This allows to reach higher temperatures in a short time disbursing the maximum power possible. Once the function is activated a red LED and a **P** will appear on the display for ten minutes. After this time the cooking area will automatically return to power level **9.**
Attention!
- If your appliance has two zone cooking (**P**) using the **Booster** function, these can be activated simultaneously.
- When the **Booster** function is active and the lower or upper vertical cooking zone is to be switched on or is already on (**F1** or **F2** - **Fig.2**) for the duration period of the Booster and if maximum level is set, the power will decrease slightly.
- The **Booster** may not activate if, the cooking zone (with the letter **P**) has been previously activated with high temperature levels.
- In order to use the **Booster** function, wait for the **P** on the display **R** to stop flashing and the temperature inside the cooking surface to decrease.

Heat up (fig.2 - **(L1)**) **(Rapid heating)**
The Heat up function can be used to set the cooking zone to its maximum temperature for a specified period of time, after which the temperature will return to a lower value set previously.
To activate the **Heat up** function, select one of the **cooking zones** (**E**).
Set the cooking level at "**9**" by acting on the **SLIDER control** (**D1**), press **Heat up** (**L1**)and the **cooking zone** will show the letter "**A**". This means that the (**Heat up**) function is active.
Set the desired **cooking level** (between 1 and 8); the **cooking zone** display will now show the letter "**A**" and the desired cooking level (e.g. **6**) alternately.
- If no **cooking level** variation is made, the indicator (**D2**) switches off.
Note: it is possible ONLY to increase the previously-set cooking level:
1- Select the **cooking zone** (**E**) where the **Heat up** function is active.
2- Increase the desired temperature by running your finger over the **SLIDER control** (**D1**).
When the **Heat up** function has finished running, the hob will emit a sound signal or **BEEP**; the relevant **cooking zone** will continue to operate and the cooking level set previously, e.g. 6.

Maintenance (fig.5)
Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request .
Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.
Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface is prevented.
Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.z

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud.
Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

1.1 Werkingsprincipe van de inductie
Het kooksysteem met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie.
Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten, zie afb. 1).

1.2 Voordelen
Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:
- **Veiliger**: lage temperatuur op het oppervlak van het glas
- **Sneller**: korte opwarmtijden van het voedsel.
- **Preciezer**: de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten
- **Doeltreffender**: 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist.
Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau.
Hierdoor kunt u pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet groter dan 10% of niet kleiner dan 40% is t.o.v. de tekening op de kookplaat (afb. 4B).
Opgelet: als u een pan gebruikt met een diameter van 40% kleiner dan de tekening op de plaat, zou deze misschien niet aan kunnen gaan.

1.3 Te gebruiken pannen (afb.4)
Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

Belangrijk:
Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:
- recipiënten met niet volledige platte bodem.
- metalen recipiënent met geëmailleerde bodem.
- Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben. Let op dat kinderen niet met het toestel spelen.
Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel is met het toestel.

Voordat u het product op het elektrische net aansluit:
- controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om u ervan te verzekeren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektrische net en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel dient u een erkende elektricien in te schakelen.

Belangrijk
- metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de NL kookplaat gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen met de betreffende bediening en niet vertrouwen op het meetsysteem voor de aanwezigheid van pannen.
- voorkom het morsen van vloeistof en zorg bij het koken of opwarmen van vloeistoffen voor een gereduceerde warmtetoevoer.
- laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen, of zonder pannen.
- bent u eenmaal klaar met koken dan schakelt u de betreffende weerstand uit met het hierna aangeduide bedieningselement.
- gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, of plaats nooit met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op de kookplaat. Het aluminium zal smelten en uw toestel op onherroepelijke wijze beschadigen.
- Nooit een doos of een blik dat voedingsmiddelen bevat opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.

Let Op: Er mag geen stoomreiniger gebruikt worden
Let op: Vertoont het oppervlak barsten, schakelt u het apparaat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.

Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de locale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

Positionering (Afb.3)
Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding. De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding Afb.3A).
Het huishoudapparaat op het werkblad blokkeren door middel van de 4 steunpunten, die op de gepaste wijze moeten worden gedraaid volgens de dikte van het werkblad (Afb.3A).
Indien het onderste deel van het apparaat, na de installatie toegankelijk blijkt, is het nodig een scheidingswand **G** (Afb. 6A) te installeren,waarbij men zich aan de aangegeven afstanden houdt.(Afb. 6B).
Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig. (Afb. 7A - 7B).

Belangrijk: indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt , moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator.
De inductieplaat niet gebruiken wanneer de **PYRO- reiniging** in werking is.

Opgelet: om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van **40 mm** zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (Afb.7 B). In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie. Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (Afb.6A - 7A), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in (Afb. 6B – 7B).

Elektrische aansluitingen (Afb.2B).
Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:
- de elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels;
- de installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad;
- de installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

Aarding van het apparaat is bij de wet verplicht.
In het geval het apparaat niet beschikt over een elektrische kabel kunt u er een gebruiken van het type:
"H05V2V2-F" voor een vermogen tot aan 6400 Watt. De doorsnede van de kabel moet minstens 2,5 mm^2 zijn. Voor een groter vermogen moet de doorsnede 4 mm^2 zijn.
De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is.
Het apparaat moet vast op het elektrische net worden aangesloten. Om deze reden is het noodzakelijk een meerpolige schakelaar aan te brengen met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten, aangepast aan de lading aangegeven op het typeplaatje en in overeenkomst met de geldende normen (de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken).
Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Gebruik (Afb.2)
A= Toets **ON/OFF**
B= Toets **Sleutel**
C= Indicator ON/OFF **toets sleutel**
D1= Commando **Schuifregelaar**
D2= Indicator **kookniveau**
E= Selectietoets **kookzone**
I= Symbool resterende warmte **"H"**
L1= Toets **ON/OFF** Functie Snelverwarmen **(Heat up)**
N= Timer toetsen
N1 = Display met de tientallen
N2 = Display met de eenheden
O = Indicator van de platen met de actieve **timer**functie
Q= Display **Timer**
R = Display **kookzone**
R1 = Indicator actieve kookzone
S = Booster

- Om de kookplaat in werking te zetten, op de toets (**A**) drukken, op alle displays (**R**) verschijnen gedurende 20 seconden nullen met knipperende decimale punten.
Indien geen enkele handeling wordt uitgevoerd in deze tijdsspanne, gaat de kookplaat uit.
- Men kan een **kookzone** aanzetten, door een van de 4 toetsen (**E**) te selecteren, wanneer het decimale punt niet meer knippert, is de kookzone actief.
Het gewenste kookniveau instellen, met behulp van het commando **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).

Nota: om het kookniveau in te stellen volstaat het om met de vinger over het commando **SCHUIFREGELAAR** (**D1**) te wrijven.
Van **Sx** naar **Dx** verhoogt men het temperatuurniveau (**D2**) van **1 tot 9**, om te verminderen volstaat het omgekeerd tewerk te gaan

Het kookniveau (bv. **6**) verschijnt op het display van de kookzone (**R**).
N.B.: u kunt ook op elk gewenst punt van de **schuifregelaar** drukken zonder u vinger eroverheen te wrijven. In dat geval zal het temperatuurniveau worden gekozen van het punt waar u op heeft gedrukt.
- Er bestaan verschillende manieren om een **kookzone** uit te schakelen:
1- selecteer de zone en wrijf met uw vinger over de **schuifregelaar** tot aan de "**0**".
2- Selecteer de zone en druk direct op de "**0**" van de **schuifregelaar**.
- Als u een "**kookzone**" (**E**) op de stand **OFF** zet en de oppervlaktetemperatuur van het glas is meer dan 50°C, zal op het display (**R**) van de betreffende kookzone een verlichte tekst verschijnen met afwisselend een "**0**" en een "**H**". Als u de "**kookplaat**" op stand **OFF** (**A**) zet zal de verlichte tekst uitsluitend een vaste "**H**" tonen.

Opgelet:
Teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting. In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op het display van de tijdelijk uitgeschakelde kookzone verschijnt afwisselend het vermogensniveau en de tekst **E/4**. Deze zal ophouden te knipperen wanneer de kookzone weer wordt geactiveerd.

Sleutelfunctie (Afb.2 - **(B)**).
Om te voorkomen dat kinderen de kookplaat gebruiken is het mogelijk alle functies uit te schakelen door te drukken op de **sleuteltoets** (**B**). De functie is actief als de aanwijzer (**C**) aan staat.

- Om de functie in of uit te schakelen drukt u circa twee seconden op de toets (**B**).
- Als de kookplaat aan is en de **sleutelfunctie** actief, zal de toets A blijven werken. .

Magnetische detector (Afb. 2 - **(I)**)
- Het kookvlak beschikt over een pannendetector. Als de pan wordt verwijderd of als de pan niet geschikt is voor het kookvlak, verschijnt het symbool U_;
Als het glazen oppervlak nog warm is verschijnt het symbool H afwisselend met het symbool U_.

O.S.D. (Overflow Safety Device). (Afb. 2)
Het kookvlak beschikt over een veiligheidsmechanisme dat alle platen op stand OFF zet en de safety lock inschakelt wanneer er vloeistoffen of voorwerpen worden waargenomen in het bedieningsgedeelte A.
Op het display zullen de volgende symbolen beginnen te knipperen Er 03, die zullen worden uitgeschakeld wanneer het voorwerp of de vloeistof worden verwijderd. Het kookvlak gaat automatisch uit.

Opgepast!
Wanneer men de kookplaat aanzet, blijft het timer display **Q** aan op de waarde CL indien na enkele seconden de functie niet geactiveerd wordt geeft het display **Q** niets weer.

Timer (fig.2 - (**Q**)**):**
Nota: Men kan de **Timer** op alle 4 kookzones tegelijkertijd activeren.
Deze functie laat toe om de tijd te bepalen (van 1 tot 99 minuten) voor het automatisch uitzetten van de geselecteerde **kookzone**.
Activering:
1- De kookzone (**E**) selecteren.
2- Het gewenste **kookniveau** (van 1 tot 9) instellen, met behulp van de SCHUIFREGELAAR (**D1**).
3- Op de Timer toets (**N**) drukken, op het display verschijnt 0 -, nu begint de indicator (**O**) van de platen met actieve timer functie te knipperen.
4- De gewenste tijd van de eenheden (**N2**) instellen van 0 tot 9, met behulp van de SCHUIFREGELAAR (**D1**) vb: 09.
5- Na enkele seconden verschijnt de waarde van de **eenheden** (**N2**) en van de **tientallen** (**N1**) vast op het display - 9;
- indien men een tijd wil instellen hoger dan 9 minuten vb: 29 volstaat het met de vinger over de SCHUIFREGELAAR (**D1**) te wrijven.
- indien daarentegen geen enkele handeling wordt uitgevoerd stopt het knipperen na enkele seconden, en op het display Timer (**Q**) wordt de voordien ingestelde kooktijd weergegeven 09.
6- Op het einde van de geprogrammeerde tijd beginnen het timer display (**Q**) en de indicator van de platen (**O**) te knipperen, gevolgd door een akoestisch signaal.
Om het akoestisch signaal uit te schakelen, volstaat het op de timertoets **N** te drukken, anders gaat het signaal vanzelf uit na circa 2 minuten.
Om de timerfunctie uit te schakelen vóór de ingestelde tijd:
- de **kookzone** (**E**) selecteren en willekeurig op een van de twee toetsen (**N**) drukken, wanneer op het display (**E**) de indicator van de zone (**R**) ophoudt met knipperen is de functie niet langer actief.
Nota: Om de resterende kooktijd weer te geven, volstaat het op de selectietoets van de betreffende **kookzone** (**E**) te drukken.

Minute Minder (Countdown) (fig.2 - (**Q**)**)**
Opgepast! Deze functie kan enkel gebruikt worden indien geen enkele kookzone (E) met timer ingeschakeld is.
- De **Minute Minder** laat toe om een welbepaald aftellen in te stellen, gaande van 1 tot 99 minuten.
Bij het verstrijken van de tijd zendt de kookplaat een akoestisch signaal uit, zonder de actieve functies te wijzigen.
- De functie wordt enkel geactiveerd indien op alle displays (**R**) het kookniveau op "**0**" ingesteld wordt.
- Op de Timertoets (**N**) drukken en de tijd instellen volgens dezelfde procedure van de Timerfunctie, met als enige uitzondering dat de **indicatoren** (**O**) niet aan gaan.
Nota: Wanneer men de Timer op minstens een zone wil activeren, wordt de Minute Minder automatisch uitgeschakeld.
Om de Timer in plaats van de Minute Minder te activeren, als volgt tewerk gaan:
1- Met een van de toetsen (**E**) de **kookzone** selecteren waar men de **timer** functie wenst te activeren.
2- Het kookniveau instellen, met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).
3- De **Timer** (**N**) toets selecteren.
4- Opnieuw de toets (**E**) selecteren waar men de timerfunctie wenst te activeren.
5- De **Timer** (**N**) toets selecteren.
6- Kooktijd instellen, met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).

Booster (Afb. 2 - **(S)**):
Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme. De gjeldende kokeplatene angis i figurene **P** fig. 2 - C.
Om deze te activeren schakelt u de betreffende kookzone in bij ongeacht welk vermogen en drukt u op toets **S** (afb.2). Op deze wijze kunt u binnen korte tijd de hoogste temperatuur bereiken met afgifte van het maximaal mogelijke vermogen.
Is de functie eenmaal geactiveerd dan verschijnen een rode LED en een **P** gedurende 10 minuten op het display, waarna de kookzone automatisch terugkeert naar vermogensniveau **9**.
Opgepast!
- Indien uw toestel uitgerust is met twee kookzones (**P**) kunnen deze met de **Booster** functie tegelijkertijd geactiveerd worden.
- Wanneer de **Booster** functie actief is en men de kookzone onderaan of bovenaan verticaal wil aanzetten of als deze reeds aan is (**F1** of **F2** - **Fig.2**) zal dit, gedurende de tijdsduur van de **Booster** en indien ingesteld op maximum niveau, lichtjes het vermogen verminderen.

- Het zou kunnen dat de **Booster** niet geactiveerd wordt indien de kookzone (met de letter **P**) voordien geactiveerd werd met hoge temperatuurniveaus.
- Om de **Booster** functie te kunnen gebruiken, wachten tot de **P** op het display **R** stopt met knipperen en tot de interne temperatuur van de kookplaat vermindert.

Heat up (Afb. 2 - **(L1)**) **(Snelle verwarming)**
De functie **Heat up** schakelt de maximum temperatuur

voor een bepaalde tijd op een kookzone in. Hierna zal de temperatuur dalen naar een lagere waarde die u van te voren heeft ingesteld.
Om de Heat up functie te activeren selecteert u een van de **kookzones** (**E**).
Het kookniveau op "**9**" instellen met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**), op de toets **Heat up** (**L1**) drukken, en op de **kookzone** verschijnt de letter "**A**" wat betekent dat de functie (**Heat up**) actief is.
Stel het gewenste **kookniveau** in (van 1 tot 8). Nu verschijnt op het display van de **kookzone** afwisselend de letter "**A**" en het gewenste kookniveau Bv. **6**.
- Indien men geen enkele verandering van het **kookniveau** uitvoert, gaat de indicator (**D2**) uit.
Nota: het is ENKEL mogelijk om het voordien ingestelde kookniveau te verhogen:
1- De **kookzone** (**E**) selecteren waar de functie **Heat up** actief is.
2- De gewenste temperatuur verhogen door met de vinger over de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**) te wrijven.
Aan het einde van de **Heat up** functie hoort u een **PIEPTOON**. Het display van de betreffende **kookzone** zal op het ingestelde kookniveau verder werken, bv. 6.

Onderhoud (Afb. 2).
Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt.
Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek.
Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen.
Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.

INDICAÇÕES GERAIS

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

1.1 Princípio da indução
O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.
A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais veja fig.1).

1.2 Vantagens
Se compararmos com as placas de fogão eléctricas, verifica-se que a vossa placa por indução é:
- **Mais segura**: temperatura baixa na superfície do vidro
- **Mais rápida**: tempos breves de aquecimento dos alimentos
- **Mais precisa**: a placa reage imediatamente aos vossos comandos
- **Mais eficaz**: 90% da energia absorvida é transformada em calor.

Além disto, uma vez que tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.
O sistema reconhece automaticamente também o diâmetro diferente de cada panela, adoptando para cada medida o nível de potência adequado.
Isto consente utilizar panelas de várias medias, desde que o diâmetro das mesmas não seja superior ao 10% ou inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no plano de cozedura (fig. 4B).
Atenção: caso se utilize uma panela com diâmetro inferior ao 40% respeito à imagem serigrafada no vidro, a zona de cozedura poderá não acender-se.

1.3 Recipientes para cozinhar fig.4
O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples imã.

Importante:
Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:
- recipiente com fundo não perfeitamente plano.
- recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- Não utilizar recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão.
Cuidado! As crianças não devem brincar com o aparelho.
Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:
- controlar a placa de identificação (situada na parte inferior do aparelho) para verificar que a tensão e a potência sejam correspondentes àquela da rede e que a tomada seja idónea. Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

Importante
- objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa do fogão porque podem ficar quentes.
- Depois do uso, apague a placa do fogão através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.
- evite que os líquidos extravasem, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o calor.
- não deixe os elementos de aquecimento acesos com panelas vazias ou sem recipientes em cima .
- quando terminar de cozinhar apague a relativa resistência através do comando indicado a seguir.
- para cozinhar nunca utilize folhas de papel de alumínio ou nunca pouse directamente produtos embalados com alumínio. O alumínio fundiria e danificaria irremediavelmente o vosso aparelho.
- Nunca aquecer uma conserva ou uma lata contendo alimentos sem antes os ter aberto: poderá explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de fogões

Atenção:Não deve ser utilizado um limpador a vapor.
Atenção: Se a superfície estiver rachada, apague o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.

O símbolo no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico. Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja onde o mesmo foi comprado.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

Posicionamento (Fig.3)
O electrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura específica. Predispor o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastro (dimensões do corte fig. 3B).
Blocar o electrodoméstico no plano de trabalho mediante os 4 apoios, rodando-os se necessário segundo a espessura do próprio plano (fig. 3A).
Se a parte inferior do aparelho, depois da instalação, resulta

acessível, é necessário montar um painel separador **G** (Fig.6A) respeitando as distâncias indicadas (Fig. 6B).
Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário (Fig. 7A - 7B).

Importante: se um forno está situação debaixo do plano a indução é preferível que seja dotado de ventilador de arrefecimento.
Não usar o plano a indução enquanto a limpeza **PIROLITICA** está a funcionar.

Atenção: para que possa circular o mais possível o ar fresco, deve haver uma distância mínima de **40 mm** entre o módulo e uma qualquer aparelho instalado debaixo do plano de indução (fig.7 B).
De qualquer maneira é necessário consentir uma areação adequada.
Para consentir a circulação de ar fresco, devem existir aberturas no móvel da cozinha (fig. 6A - 7A), respeitando as cotas indicadas nas (fig. 6B - 7B).

Ligações eléctricas (Fig.2B)
Antes de fazer as ligações eléctricas, assegur e-se de que:
- o fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;
- as características da instalação eléctrica de sua casa correspondem às indicações da chapa de identificação da placa de fogão aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;
- a instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e regulamentos de lei em vigor.
A ligação à terra é obrigatória por lei.
Se o electrodoméstico não dispor de cabo, utilizar o tipo:
"H05V2V2-F" para potências de até 6400 Watt, a secção do cabo deve ser de no mínimo 2,5 mm^2, enquanto para potências superiores, deve ser de 4 mm^2.
Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50ºC à temperatura ambiente. O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede eléctrica, por isto é necessário interpor um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, apropriado à carga indicada na placa e conforme às normas em vigor (o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador). Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omnipolar deve ser alcançado facilmente.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Utilização (Fig.2)
A= Tecla **ON/OFF**
B= Tecla **Chave**
C= Indicador ON/OFF **tecla chave**
D1= Comando **Slider**
D2= Indicador **nível de cozedura**
E= Tecla de selecção **zona de cozedura**
I= Símbolo do resíduo calor **"H"**
L1= Tecla **ON/OFF** Função Aquecimento Rápido **(Heat up)**
N= Teclas **Timer**
N1 = Display das dezenas
N2 = Display das unidades
O = Indicador de placas com a função **timer** ativa
Q= Display **Timer**
R = Display **zona de cozedura**
R1 = Indicador de zona de cozedura ativa
S = Booster
- Para colocar em função o plano aperte a tecla (**A**), em todos os displays (**R**) aparecerão por 20 segundos alguns zeros com pontos decimais piscando.
Se não é efectuada nenhuma operação dentro deste tempo o plano desliga-se.
- É possível acender uma **zona de cozedura** , seleccionando uma das 4 teclas (**E**), quando o ponto decimal fica fixo a zona de cozedura está ativa.
Defina o nível de cozedura desejado, usando o comando **SLIDER** (**D1**).
  Nota: para definir o nível de cozedura basta deslizar o dedo sobre o comando **SLIDER** (**D1**).
  Da **L** (**esquerda**) para **R** (**direita**) incrementa-se o nível de temperatura (**D2**) de **1 a 9**, para diminuir basta fazer a operação inversa.
O nível de cozedura (por ex. **6**) é mostrado no visor da zona de cozedura (**R**).
Observação: é possível também pressionar directamente em qualquer ponto do comando **SLIDER** sem fazer passar o dedo, e neste caso activa-se directamente o nível de temperatura correspondente ao ponto que foi pressionado.
- Há várias formas de desligar uma **zona de cozedura**:
1- seleccione-a e passe o dedo sobre o comando **SLIDER** até chegar no "**0**".
2- Seleccione-a e pressione directamente no comando **SLIDER** o "**0**".
- Quando coloca-se uma **zona de cozedura** (**E**) na posição **OFF** e a temperatura da superfície do vidro for superior a 50ºC aproximadamente, no visor (**R**) da zona de cozedura interessada aparecerá uma sinalização luminosa alternada com um "**0**" e um "**H**". Se colocar no "**plano**" na posição **OFF** (**A**), o sinal luminoso será indicado com a letra "**H**" acesa fixa.

Anteção:
Para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano dispõe de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar uma ou mais zonas acesas até que as temperaturas voltem aos níveis programados. No visor da zona temporariamente desligada irão alternar-se o nível de potência com uma **E/4**. Irá parar de piscar uma vez reactivada a zona de cozedura.

Função chave (Fig.2 - **(B)**).
Para evitar a utilização da superfície do plano por parte das crianças, é possível bloquear todas as funções carregando no **botão chave** (**B**); a função estará activa quando o indicador (**C**) estiver aceso.
- Para activá-la ou desactivá-la, carregue no botão (**B**) por aproximadamente dois segundos.
- Se o plano de cozedura estiver aceso e a função **chave** estiver activa, o botão **A** funciona igualmente.

Relevador magnético (Fig.2 - **(I)**).
- O plano dispõe de um relevador de panelas: quando a panela for removida ou se for inadequada, aparecerá o símbolo U.
Se ao contrário, a superfície do vidro ainda estiver quente, aparecerá o símbolo H alternado ao símbolo U.

O.S.D. (Overflow Safety Device). (Fig. 2).
O plano dispõe de um sistema de segurança que coloca todas as chapas na posição OFF e insere o safety lock em presença de líquidos ou de objectos na zona de comandos.

No visor irão aparecer piscando estes símbolos Er 03 que serão desactivados uma vez eliminado o objecto ou o líquido. O plano desliga-se automaticamente.

Atenção!
Quando se acende o plano cozedura o display timer **Q** permanece aceso no valor CL após o que, se a função não é ativada, o display **Q** não visualiza nada.

Timer (fig.2 - (**Q**)**):**
Nota: O **Timer** pode ser ativado em todas as 4 zonas de cozedura contemporaneamente.
Esta função permite estabelecer o tempo (de 1 a 99 minutos) para o desligamento automático da **zona de cozedura** seleccionada.
Activação:
1- Seleccione a zona de cozedura (**E**).
2- Defina o **nível de cozedura** (de 1 a 9) desejado, usando o comando SLIDER (**D1**).
3- Aperte a tecla Timer (**N**), no display aparecerá 0 -., a este ponto o indicador (**O**) de placas com a função timer ativa começa a piscar.
4- Defina o tempo das unidades (**N2**) desejado de 0 a 9, usando o comando SLIDER (**D1**) ex: 09.
5- Após alguns segundos o valor das **unidades** (**N2**) e das **dezenas** (**N1**) aparecerá fixo no display - 9.;
- se se deseja definir um tempo superior a 9 minutos ex: 29., basta fazer o dedo deslizar sobre o comando SLIDER (**D1**).
- se, ao contrário, não é efectuada nenhuma operação, após alguns segundos para de piscar, e no display Timer (**Q**) será visualizado o tempo de cozedura definido anteriormente 09.
6- Ao final do tempo programado, o display timer (**Q**) e o indicador de placas (**O**) começam a piscar seguidos por um sinal acústico.
Para desativar o sinal acústico basta apertar a tecla timer **N**, caso contrário, após 2 minutos aproximadamente se desativa sozinha.
Para desativar a função timer antes do tempo definido:
- seleccione a **zona de cozedura** (**E**) e aperte uma das duas teclas (**N**) indiferentemente, quando na display (**E**) o indicador de zona (**R**) parar de piscar a função não está mais ativa.
Nota: Para visualizar o tempo restante à cozedura, basta apertar a tecla de selecção da **zona de cozedura** (**E**) de interesse.

Minute Minder (Countdown) (fig.2 - (**Q**)**)**
Atenção! Esta função poderá ser utilizada somente se nenhuma zona de cozedura (E) tiver accionado o timer.
- O **Minute Minder** permite definir uma contagem regressiva preestabelecida que vai de 1 a 99 minutos.
Expirado o tempo, o plano emite um sinal acústico sem alterar as funções ativas.
- A função ativa-se somente se em todos os displays (**R**) é definido o nível de cozedura em "**0**".
- Aperte a tecla Timer (**N**) e defina o tempo com o mesmo procedimento da função Timer, sendo única excepção o facto de os **indicadores** (**O**) não se acenderem.
Nota: Se se quiser ativar o Timer em ao menos uma zona o Minute Minder se desativará automaticamente.

Para ativar o Timer em lugar do Minute Minder proceda como segue:
1- Seleccione com uma das teclas (**E**) a **zona de cozedura** onde se deseja ativar a função **timer**.
2- Defina o nível de cozedura , usando o comando **SLIDER** (**D1**).
3- Seleccione a tecla **Timer** (**N**).
4- Seleccione novamente a tecla (**E**) onde se deseja ativar a função timer.
5- Seleccione a tecla **Timer** (**N**).
6- Defina o tempo de cozedura , usando o comando **SLIDER** (**D1**).

Booster (Fig.2 - **(S)**)**:**
Conforme o modelo, o aparelho possui um sistema **Booster** que consente acelerar os tempos de cozedura, aplicando uma potência superior à potência nominal, durante um intervalo de tempo definido. As zonas de cozedura interessadas estão indicadas nas figuras (**P**) fig 2 C.
Para acioná-lo, acender a parte desejada a uma temperatura qualquer e pressionar a tecla (**S**) (figura 2). Isto permitirá a obtenção da temperatura mais elevada em tempos menores para ter a máxima potência possível. Quando ativada esta função, um LED vermelho e uma letra **P** aparecerão no display por 10 minutos e, após este período, a parte retorna automaticamente ao nível 9 de potência.
Atenção!
- Se o seu aparelho é dotado de duas zonas de cozedura (**P**) com a função **Booster** estas podem ser ativadas contemporaneamente.
- Quando a função **Booster** é ativa e se quer acender ou já está acesa a zona de cozedura inferior ou superior em vertical (**F1** ou **F2** - **Fig.2**) esta, pelo período de duração do **Booster** e se definida no nível máximo, diminuirá levemente a potência.
- O **Booster** pode não se ativar, se a zona de cozedura (com a letra **P**) tiver sido ativada anteriormente com níveis de temperatura elevados.
- Para poder utilizar a função **Booster** espere que o **P** no display **R** pare de piscar que a temperatura interna do plano de cozedura diminua.

Heat up (Fig.2 - **(L1)**) **(Aquecimento rápido)**
A função **Heat up** consente ter a zona de cozedura com o máximo da temperatura por um certo período de tempo, depois do qual a temperatura irá descer para um valor inferior seleccionado.
Para activar a função **Heat up** seleccione uma das **zonas de cozedura** (**E**).
Defina o nível de cozedura em "**9**" usando o comando **SLIDER** (**D1**), aperte a tecla **Heat up** (**L1**), e na **zona de cozedura** aparecerá a letra "**A**", isso significa que a função (**Heat up**) está ativa.
Configurar o **nível de cozedura** desejado (de 1 a 8). Agora no visor da **zona de cozedura** irão aparecer alternadamente a letra "**A**" com o nível de cozedura desejado (por ex. 6).
- Se não se efectua nenhuma variação de **nível de cozedura** o indicador (**D2**) apaga-se.
Nota: é possível SOMENTE incrementar o nível de cozedura anteriormente definido:
1- Seleccione a **zona di cozedura** (**E**) onde está ativa a função **Heat up**.
2- Incremente a temperatura desejada passando o dedo sobre o comando **SLIDER** (**D1**).
No fim da função **Head up** o plano emite um sinal acústico "**Beep**", a **zona de cozedura** interessada continuará a

funcionar no nível de cozedura pré-configurado (por ex. 6).

Manutenção (Fig.5)
Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho.
Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo.
Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar. Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura.
Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.

GENERELT

Læs omhyggeligt indholdet i denne brugsanvisning, da den indeholder vigtige anvisninger med hensyn til sikkerhed under installation, brug og vedligeholdelse. Gem brugsanvisningen til fremtidige opslag. Installation (elektrisk tilslutning) skal udføres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med gældende normer.

1.1 Induktionsprincippet
Princippet i induktionskogning er baseret på det fysiske fænomen elektromagnetisk induktion. De fundamentale egenskaber i denne måde er den direkte overførsel af den opvarmende energi fra generatoren til gryden uden mellemled (til forskel fra de traditionelle kogeplader, se fig.1).

1.2 Fordele
Hvis vi sammenligner med almindelige elektriske kogeplader er denne induktionsplade:
- mere sikker: lave temperaturer på selve glasoverfladen
- hurtigere: opvarmningstiden for maden er kort.
- mere nøjagtig: Pladen reagerer øjeblikkeligt på enhver indstilling
- mere effektiv: 90% af den forbrugte energi bliver omdannet til varme.
Herudover, når gryden eller panden er taget af kogefladen, afbrydes varmeoverførslen straks, så man undgår unødigt varmetab.
Systemet registrerer automatisk diameteren på gryden eller panden og tilpasser effekten til målet.
På denne måde kan man bruge gryder og pander af forskellig størrelse, blot deres diameter ikke er større end 10% eller mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen (fig.4B).
Vær opmærksom: Hvis der bruges en gryde eller pande med en diameter på mindre end 40% af de mål, der er angivet på kogefladen, tænder kogezonen eventuelt ikke.

1.3 Kogeredskaber (fig.4)
Induktionskogning bruger magnetisme for at skabe varme. Kogeredskaberne skal derfor indeholde jern.
De kan kontrollere om grydens materiale er magnetisk ved hjælp af en almindelig magnet.

Vigtigt:
For at undgå permanente skader på pladens overflade er det vigtigt ikke at bruge:
- gryder med ikke helt flad bund.
- metalgryder med emaljeret bund.
- Anvend ikke gryder med ru bunde, for at undgå, at ridse kogeoverfladen.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Dette apparat bør ikke bruges af børn eller personer, der skal overvåges. Pas på, at børn ikke leger med apparatet.
For personer der bruger pacemakers eller andre aktiverende hjælpemidler er det vigtigt, at kontrollere – før brugen af induktionspladen – at den pågældende stimulator er kompatibel med apparatet.

Inden modellen tilsluttes til strømforsyningen:
- kontrollér typeskiltet (på den nederste del af apparatet) for at sikre, at spænding og effekt svarer til strømforsyningsnettets spænding og effekt samt til selve stikket. I tvivlstilfælde skal man rådføre sig med en elektriker.

Vigtigt
- Metalliske ting som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de hermed kan opvarmes.
- Efter brugen skal kogepladen slukkes ved hjælp af den dertil indrettede tast (af sikkerhedshensyn skal man ikke udelukkende stole på grydesensoren).
- Undgå at væsker koger over; det er derfor vigtigt ved kogning eller opvarmning af væsker at nedsætte varmetilførslen.
- Lad ikke varme zonerne være tændt, hvis gryder eller pander er tomme eller hvis ingen kogeredskaber befinder sig på pladen.
- Når tilberedningen er tilendebragt bør der slukkes for varmen ved hjælp af af den tilhørende tast.
- Ved tilberedningen må der aldrig bruges aluminiumsfolie, og der må ikke lægges produkter emballeret i aluminium direkte på pladen. Materialet i aluminium vil smelte og gøre uafhjælpeligt skade på apparatet.
- Opvarm aldrig blikdåser, som indeholder madvarer uden først at åbne dem. De kan eksplodere! Denne advarsel gælder alle slags kogeplader.

Bemærk: Brug ikke en damprenser.
Bemærk: Hvis pladen har revner, skal der straks slukkes for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

Dette apparat er udviklet i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre sig, at dette produkt bortskaffes på korrekt vis, bidrager brugeren til at forhindre eventuelle negative miljømæssige og sundhedsmæssige påvirkninger.

Symbolet på produktet eller på dokumentationen, der følger med produktet, angiver, at produktet ikke skal behandles som husholdningsaffald, men at det skal bortskaffes på passende vis på genbrugsstationer til elektriske og elektroniske apparater. Apparatet skal bortskaffes i overensstemmelse med de gældende regler for bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt, bedes man kontakte de lokale myndigheder, teknisk forvaltning eller forretningen, hvor produktet er købt.

INSTALLATIONSVEJLEDNING

Den følgende vejledning er henvendt til en autoriseret installatør og fungerer som anvisning på installationsmåden, reguleringen og vedligeholdelsen i overensstemmelse med de gældende regler.

Placering (Fig 3)
Denne kogeoverflade er beregnet til at skulle nedsænkes i en bordplade som vist i figuren. Fordel det medfølgende tætningskit langs hele kogeoverfladens omkreds og placèr den i åbningen (fig. 3B).
Fastgør kogepladen på arbejdsoverfladen ved hjælp af de 4 støtter, som drejes og indstilles efter overfladens tykkelse. (fig. 3A).
Hvis den nederste del under kogeoverfladen efter installationen, er åben, er det nødvendigt, at montere en skilleliste

G (fig. 6A) i passende afstand, som angivet i fig 6B. Hvis apparatet installeres over en ovn, er listen ikke nødvendig (fig. 7A – 7B).

Vigtigt: Hvis der er ovn placeret under kogeoverfladen, er det vigtigt, at den er forsynet med en afkølingsventilator.
Anvend aldrig kogeoverfladen, mens det pyrolytiske renseprogram er i funktion.

Bemærk: For at der kan cirkulere mest mulig luft, skal der være en minimumsafstand på **40 mm** mellem kogeoverfladen og enhvert andet apparat, som er installeret under kogepladen (fig. 7B).
For at sikre cirkulationen af frisk luft, skal køkkenmøbelet være forsynet med åbninger (fig. 6A - 7A) i henhold til mængderne angivet i fig 6B – 7B.

Elektriske tilslutninger (Fig. 2B)
Før elektrisk tilslutning foretages er det vigtigt at sikre sig at:
- det elektriske jordkabel skal være 2 cm længere end de øvrige kabler;
- den elektriske tilslutning svarer til de foreskrevne på identifikationspladen, som findes på undersiden af pladen.
- at anlægget har en effektiv jordforbindelse svarende til gældende normer og lovforskrifter.

Jordforbindelsen er lovmæssig obligatorisk.
Hvis apparatet ikke er udstyret med kabel, skal man anvende et kabel af følgende type:
"H05V2V2-F" ved en effekt på op til 6400 Watt skal der bruges et kabel med et tværsnit på mindst 2.5 mm^2, mens der ved større effekt skal bruges et kabelsnit på 4 mm^2
Kablet må på ingen steder nå op på en temperatur, der er 50°C højere end den omgivende temperatur.
Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til strømforsyningen, og derfor er det nødvendigt at installere en flerpolet afbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne, som er egnet til at klare den belastning, der er angivet på typeskiltet, og som overholder de gældende regler (den gulgrønne jordledning må ikke afbrydes af omkobleren).
Efter endt installation af apparatet skal man nemt kunne ind til den flerpolede afbryder.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

Brug (fig.2)
A= ON/OFF taste
B= Nøgletaste
C= ON/OFF indikator til **nøgletaste**
D1= Slider panel
D2= Indikator til **kogeniveau**
E= Taste til valg af **kogezone**
I= Symbol for resterende varme "**H**"
L1= ON/OFF taste til Hurtig Opvarmningsfunktion **(Heat up)**
N= Timer taster
N1 = Display til tiendedele
N2 = Display til enheder
O = Indikator til kogeplade med aktiv **timer**-funktion
Q= Display til **Timer**
R = Display til **kogezone**
R1 = Indikator til aktiv kogezone
S = Booster

- For at sætte pladen i funktion skal man trykke tasten (**A**), på samtlige displays (**R**) vil der i 20 sekunder vises nuller med blinkende decimaler.
Hvis der ikke foretages nogen handlinger inden denne tid vil kogepladen slukkes.
- Man kan tænde en **kogezone** , ved at vælge en af de 4 taster (E), når decimalpunktet bliver vedvarende er kogezonen aktiv.

Indstil det ønskede kogeniveau, ved at agere på **SLIDER panelet** (**D1**).

> **Bemærk:** for at indstille kogeniveau er det tilstrækkeligt at lade fingeren glide over **SLIDER panelet** (**D1**).
> Fra **venstre** mod **højre** forøges temperaturniveauet (**D2**) fra **1 til 9**, for at formindske den skal man foretage den modsatte handling.

Effekten (eksempelvis **6**) vises på displayet ud for kogezonen **R**.
Bemærk: Det er også muligt at trykke et hvilket som helst sted på **SLIDER**-panelet uden at lade fingeren glide. I dette tilfælde vælges direkte den effekt, der svarer til punktet, hvor fingeren trykkes ned.
- En **kogezone** kan slukkes på flere forskellige måder:
1- Vælg den, og lad fingeren glide på **SLIDER**-panelet, indtil fingeren når **0**.
2- Vælg den og tryk direkte (**0**) **på SLIDER** panelet.
- Når der slukkes for en **kogezone E** (**OFF**), og temperaturen på glassets overflade er højere end ca. 50 °C, skifter det lysende symbol på displayet **R** ud for den pågældende kogezone fra **0** til **H**. Hvis **kogefladen** slukkes **A** (**OFF**), er det lysende **H** tændt uden at blinke.

Vær opmærksom:
For at undgå skader på det elektriske kredsløb er kogefladen udstyret med en sikkerhedsanordning mod overophedning.
Ved længere tids brug ved øget effekt kan kogepladen slukke en eller flere tændte plader, indtil temperaturen falder til det indstillede niveau. På den midlertidigt slukkede kogezone ændres effektniveauet med et **E/4**. Det stopper med at blinke, når kogezonen tændes igen.

Spærringsfunktion
For at hindre børn i brug af kogefladen er det muligt at blokere samtlige funktioner ved at trykke på **nøgletasten** (**B**).
Funktionen er slået til, når indikatoren (**C**) er tændt.
- For at slå funktionen til eller fra skal man holde tasten (**B**) trykket nede i ca. 2 sekunder.
- Tasten (**A**) fungerer også, hvis kogefladen er tændt, og **spærringsfunktionen** er slået til.

Magnetføler (fig.2 - (**B**)**):**
- Kogepladen er udstyret med en føler, der registrerer tilstedeværelsen af gryder og pander, og når de tages af, vises symbolet U.
Hvis glasfladen er varm, vises symbolet H skiftevis med symbolet U.

O.S.D. (Overflow Safety Device). (Fig. 2)
Kogepladen er udstyret med et sikkerhedssystem, der bringer alle kogeplader i OFF position og tilkobler sikkerhedslåsen, hvis der er spildte væsker eller befinder sig genstande på betjeningspanelområdet.
Følgende symboler vises blinkende på displayet Er 03, og de slukker, når væsken tørres op eller genstandene fjernes.
Kogepladen slukker automatisk.

Bemærk!
Når kogepladen tændes forbliver timer display **Q** tændt på værdi CL efter nogle sekunder hvis funktionen ikke aktiveres

vil display **Q** ikke vise noget.

Timer (fig.2 - (**Q**)**):**
Vigtigt: Man kan aktivere **Timeren** på alle 4 kogezoner samtidig. Denne funktion muliggør at bestemme en tid (fra 1 til 99 minutter) til automatisk slukning af **kogezonen**.

Aktivering:
1- Vælg kogezone (**E**).
2- Indstil det ønskede **kogeniveau** (fra 1 til 9), ved at virke på SLIDER panelet (**D1**).
3- Tryk tasten Timer (**N**), på displayet vises 0 -., og nu vil kogepladeindikator (**O**) med den aktive timer-funktionen begynde at blinke.
4- Indstil den ønskede tidsenhed (**N2**) fra 0 til 9, ved at virke på SLIDER panelet (**D1**) f.eks.: 0 9..
5- Efter nogle sekunder vises værdien af **enheden** (**N2**) og **tiendedelene** (**N1**) vedvarende på display - 9.;

- hvis man ønsker at indstille en tid der er større end 9 minutter f.eks.: 2 9., er det tilstrækkeligt at glide fingeren over SLIDER panelet (**D1**).
- hvis der modsat ikke foretages nogen handling vil den holde op med at blinke efter nogle sekunder, og på display Timer (**Q**) vil den forinden indstillede kogetid vises 0 9..

6- Ved den programmerede tids slut, vil display timer (**Q**) og kogeplade-indikator (**O**) begynde at blinke med et efterfølgende lydsignal.
For at frakoble lydsignalet er det tilstrækkeligt at trykke timer tasten N, dog frakobles den af sig selv efter cirka 2 minutter.

For at frakoble timer-funktionen inden den indstillede tid skal man:
- vælge **kogezone** (**E**) og trykke en af de to taster (**N**), når zoneindikator (**R**) på display (**E**) holder op med at blinke er funktionen ikke længere aktiv.
Vigtigt: For at vise den tilbageværende kogetid, er det tilstrækkeligt at trykke tasten til valg af den interesserede **kogezone** (**E**).

Minute Minder (Countdown) (fig.2 - (**Q**)**)**

Bemærk! Denne funktion kan kun anvendes hvis der ikke er nogen kogeplade (E) der har isat timer.

- **Minute Minder** muliggør en indstilling af en bestemt nedtælling der går fra 1 til 99 minutter.
Når tiden udløber vil kogepladen udsende et lydsignal uden at ændre de igangværende funktioner.
- Funktionen aktiveres kun hvis kogeniveau "**0**" indstilles på samtlige displays (**R**).
- Tryk Timer taste (**N**) og indstil tiden med samme procedure som funktionen Timer, med den eneste forskel at **indikatorerne** (**O**) ikke tændes.
Bemærk: Såfremt De ønsker aktivere Timeren på mindst en zone vil Minute Minder automatisk koble fra.
For at aktivere Timeren i stedet for Minute Minder skal man foretage følgende:
1- Vælg en af tasterne (**E**) og **kogezonen** hvor man ønsker aktivere **timer**- funktionen.
2- Indstil kogeniveau , ved at virke på **SLIDER** panelet (**D1**).
3- Vælg tasten **Timer** (**N**).
4- Vælg på ny tasten (**E**) hvor man ønsker aktivere timer-funktionen.
5- Vælg tasten **Timer** (**N**).
6- Indstil kogetid , ved at virke på **SLIDER** panelet (**D1**).
Booster (fig.2 - (**S**)**):**
Alt efter den model, man har, er apparatet udstyret med et **Booster-system**, der gør det muligt at opnå hurtigere tilberedningstider ved at benytte en højere effekt end normalt i en forudbestemt tidsperiode. De pågældende kogezoner er angivet i **(P)** fig. 2 C.
For at aktivere denne, tændes den relevante kogezone på en hvilken som helst styrke, og der trykkes på tasten **S** (**fig.2**). Dette giver mulighed for at komme op på den højeste temperatur meget hurtigt, der giver den størst mulige kraft. Så snart funktionen er aktiveret ses en rød **kontrollampe** og et **P** på displayet i 10 minutter, hvorefter kogezonen automatisk vender tilbage til almindelig kraft på niveau **9**.
Bemærk!
- Hvis Deres apparat er udstyret med to kogezoner (**P**) kan disse aktiveres samtidig med **Booster** funktionen.
- Når **Booster** funktionen er aktiv, og man vil tænde den nedre eller øvre kogezone eller hvis denne allerede er aktiv (**F1** eller **F2** - **Fig.2**) vil denne, i **Booster' ens** varighedsperiode og hvis det maksimale niveau er indstillet, let formindske kraften.
- Det kan være at **Booster** ikke aktiveres hvis kogezonen (med bogstav **P**) forinden er blevet aktiveret med høje temperaturniveauer.
- For at kunne anvende **Booster** funktionen skal man vente til at **P' et** på display **R** holder op med at blinke og at temperaturen indeni kogepladen falder.

Heat up (fig.2 - **(L1)**)**: (Hurtig opvarmning)**
Heat up-funktionen gør det muligt at holde kogezonen på maks. temperatur i et stykke tid, hvorefter temperaturen mindskes til det forudindstillede niveau.
Indstil kogeniveau på "**9**" ved at virke på **SLIDER** panelet (**D1**), tryk på **Heat up** (**L1**) tasten, og på **kogezonen** vises bogstavet "**A**" dette betyder at (**Heat up**) funktionen er aktiv.
Indstil den ønskede **effekt** (fra 1 til 8). Herefter ændres bogstavet **A** på displayet ud for **kogezonen** til den ønskede effekt (eksempelvis 6).
- Hvis der ikke foretages nogen variation af **kogeniveau** vil indikator (**D2**), slukkes.
Vigtigt: det er KUN muligt at forøge det forinden indstillede kogeniveau:
1- Vælg **kogezonen** (**E**) hvor **Heat up** funktionen er aktiv.
2- Forøg den ønskede temperatur ved at lade fingeren glide på **SLIDER** (**D1**) panelet.
Efter afslutning af **Heat up**-funktionen udsender kogefladen et lydsignal (**BIP**). Den pågældende **kogezone** fungerer fortsat ven indstillede effekt (eksempelvis 6).

Vedligeholdelse (Fig.5)
Fjern eventuelle madrester eller oliepletter fra kogefla-dens overflade ved hjælp af den specielle skraber, som leveres på anmodning.
Rengør det opvarmede område på bedst mulige måde ved hjælp af SIDOL, STAHLFIX eller lignende produkter og et stykke køkkenrulle, skyl herefter med vand og tør efter med en ren klud.
Med den specielle skraber (optional) skal der øjeblikkeligt fjernes eventuelle aluminiums- eller plastikstykker som upåagtet er smeltet samt rester af sukker eller madvarer med et højt sukkerindhold fra den opvarmede kogeflade. Således undgås skader på pladens overflade.
Der må under ingen omstændigheder bruges slibesvampe eller kemiske rensemidler som for eksempel ovnrens eller pletfjernere.

PRODUCENTEN AFVISER ETHVERT ANSVAR SÅFREMT ALMINDELIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER SAMT DE OVENFOR ANGIVNE ANVISNINGER IKKE FØLGES.

YLEISTÄ

Lue huolellisesti tästä käyttöoppaasta ohjeet keraamisen lieden turvalliseen asennukseen, käyttöön ja huoltoon. Säilytä opas myös myöhempää käyttöä varten.
Kaikki asennusta koskevat kytkennät (sähköliitännät) voi suorittaa vain valtuutettu ammattilainen voimassa olevien säädösten mukaisesti.

1.1 Induktio
Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön .
Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan ilman välivaiheita (eron perinteisiin keittotasoihin verrattuna näet kuvasta 1).

1.2 Edut
Sähköliesiin verrattuna keraamisen lieden käytössä on seuraavat edut:
- Turvallisempi: lasipinnalla lämpötila on alhainen
- Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhemmät.
- Tarkempi: taso reagoi välittömästi valintoihin
- Tehokkaampi: 90% prosenttia saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.
Lisäksi poistettaessa kattila tasolta, lämmön siirto keskeytetään välittömästi estäen turhat lämpöhäviöt.
Järjestelmä tunnistaa automaattisesti myös jokaisen kattilan erikokoisen halkaisijan sovittaen tehotason juuri kyseiselle mitalle sopivaksi.
Tämä mahdollistaa erilaisten kattiloiden käyttämisen, kunhan niiden halkaisija ei ole yli 10% suurempi tai 40% pienempi kuin keittotasossa olevat merkinnät (kuva 4B).
Varoitus: mikäli käytetään kattilaa, jonka halkaisija on yli 40% pienempi kuin lasissa oleva merkintä, voi tapahtua, että keittoalue ei kytkeydy päälle.

1.3 Keittoastiat kuva 4
Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmön tuottamiseen.
Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää magneettista materiaalia. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko astiasi magnetoituva.

Tärkeää:
Välttääksesi keittotason vahingoittumisen huomioi seuraavat seikat:
- keittoastiat, joiden pohja on epätasainen
- metalliset keittoastiat, joiden pohja on emaloitu
- Älä käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen välttääksesi keittoalueen pinnan naarmuuntumisen

TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ OHJEITA

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai valvontaa tarvitsevien henkilöiden käyttöön. Älkää päästäkö lapsia laitteen ulottuville.Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktio-keittoalueen käyttöönottoa.

Ennen koneen liittämistä sähköverkkoon:
- tarkista tietolaatasta (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää
- vältä metallisten esineiden kuten veitsien, haarukoiden, lusikoiden ja kattilankansien laskemista keittotasolle, koska nämä saattavat ylikuumentua.
- käytön jälkeen kytke keittotaso pois päältä sen omasta kytkimestä. Alä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.
- vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität tai lämmität nesteitä alenna lämpöä.
- älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.
- kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta lämmönvastus sen omasta kytkimestä ohjeen mukaisesti
- älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.
- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittoalueita.

Varoitus: Älä käytä höyrypesuria.
Varoitus: Jos pinta on vahingoittunut kytke keittotaso pois päältä välttääksesi sähköiskun.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 20002/96/EC mukaisesti.
Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.
Laitteen pakkauksessa mukana oleviin asiakirjoihin

merkitty -merkki osoittaa ettei kyseinen laite kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Lisätietoja tämän laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

ASENNUSOHJEET

Nämä asennusohjeet on tarkoitettu valtuutetun ammattilaisen käyttöön ja ne koskevat laitteen asennusta, säätöä ja huoltoa voimassa olevien säädösten mukaisesti.

Asennus (Kuva 3)
Keittotaso on valmistettu sijoitettavaksi työtasoon kuvan mukaan. Aseta varustuksiin kuuluva tiiviste keittotason ympärille ja työnnä se upotusreikään (leikkausreiän koko, katso kuva 3 B).
Kiinnitä keittotaso työtasoon neljän tuen avulla, kiertämällä niitä sopivasti tason paksuuden mukaan (kuva 3A).
Jos keittotason alaosa on asennuksen jälkeen helppopääsyinen, eristyslevyn **G** asennus on välttämätön (Kuva 6A). Noudata vaadittuja asennusmittoja (Kuva 6B).
Jos keittotaso asennetaan uunin päälle eristyslevy ei ole tarpeen (Kuva 7A-7B).

Tärkeää: uunissa täytyy olla tuuletin jos se asennetaan induktiokeittoalueen alle.
Älä käytä induktiokeittoaluetta jos pyrolyyttinen puhdistustoiminto on käynnissä.

Huomio: ilmankiertoa varten, **i**nduktiokeittotason ja minkä tahansa sen alle asennetun laitteen välillä täytyy olla vähintään 40 mm vähimmäisväli (kuva 7B). Takaa aina sopiva ilmankierto. Ilmankierron takaamiseksi keittiökalusteessa täytyy olla sopivia ilmanvaihtoaukkoja (kuva 6A-7A), vaadittujen mittojen mukaan (kuva 6B-7B).

Sähköliitännät (Kuva.2B)
Ennen sähköliitäntöjen suorittamista on varmistettava seuraavat seikat:
- maadoitusjohto on 2cm muita johtoja pidempi.
- kytkennän ominaisuudet vastaavat työtason alaosaan kiinnitetyn arvokilven merkintöjä.
- kytkennän maadoitus on tehokas ja vastaa voimassa olevia säädöksiä.
Maadoitus on lain mukaan pakollinen
Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, tulee käyttää seuraavan tyyppistä kaapelia:
"H05V2V2-F", tehoille 6400 Watt:n saakka kaapelin poikkileikkauksen tulee olla vähintään 2.5 mm^2, tämän ylittäville tehoille vähintään 4 mm^2.
Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
Laite on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon ja tämän vuoksi tulee asettaa moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen avautuma on vähintään 3 mm ja joka soveltuu tietolaatan osoittamalle kuormitukselle ja joka on voimassa olevien määräysten mukainen (kelta/vihreää maadoitusjohdinta ei tule katkaista kytkimellä).
Laitteiston asennuksen jälkeenkin moninapaisen katkaisijan tulee olla helposti saavutettavissa.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

Käyttö (Kuva.2)
A= ON/OFF -näppäin
B= Avainnäppäin
C= Avainnäppäimen ON/OFF-osoitin
D1= Slider -ohjain
D2= Kypsennystason osoitin
E= Kypsennysalueen valitsin
I= Jälkilämmön symboli **"H"**
L1= Nopean lämmityksen **(Heat up) ON/OFF**-näppäin
N= Ajastimen **näppäimet**
N1 = Kymmenminuuttislaskijan näyttö
N2 = Yksikköjen näyttö
O = Levyjen osoitin **ajastintoiminnon** ollessa päällä
Q= Ajastimen näyttö
R = Kypsennysalueen näyttö
R1 = Kypsennysalue päällä osoitin
S = Booster-toiminto

- Kytke keittotaso päälle painamalla näppäintä (**A**). Kaikille näytöille (**R**) tulee näkyviin 20 sekunniksi nollia ja desimaalipisteet vilkkuvat.
Jos tämän ajan sisällä ei suoriteta minkäänlaista toimenpidettä, keittotaso sammuu.
- Voit kytkeä päälle **kypsennysalueen** valitsemalla yhden neljästä näppäimestä (**E**). Kun desimaalipiste palaa kiinteästi, kypsennysalue on päällä.
Ohjelmoi haluamasi kypsennystaso ohjaimella **SLIDER** (**D1**).
Huomio: ohjelmoidaksesi kypsennystason riittää, että siirrät sormea ohjaimella **SLIDER** (**D1**).
Lämpötila nousee siirryttäessä **vasemmalta oikealle** (**D2**) **1**:stä **9**:ään, lämpötilan pienentämiseksi riittää, että toimit päinvastaisella tavalla.
Kypsennystaso (esim. **6**) tulee näkyviin kypsennysalueen näytölle (**R**).
Huomaa: voidaan myös painaa suoraan ohjaimen **SLIDER** mitä tahansa kohtaa siirtämättä sormea sen pinnalla, tässä tapauksessa kytketään päälle kosketettavaa kohtaa vastaava lämpötaso.
- **Kypsennysalueen** sammuttamiseksi voidaan käyttää eri tapoja:
1- valitse kypsennysalue ja siirrä sormea ohjaimella **SLIDER** kunnes saavutetaan asento "**0**".
2- Valitse kypsennysalue ja paina suoraan ohjaimen **SLIDER** kohtaa "**0**".
- Kun "**kypsennysalue**" (**E**) siirretään asentoon **OFF** ja lasipinnan lämpötila on yli 50°, kyseisen alueen näytöllä (**R**) voidaan nähdä palavat merkkivalot "**0**" ja "**H**" vuorotellen. Jos "**taso**" viedään asentoon **OFF** (**A**), merkkivalo näytetään kiinteänä kirjaimena "**H**".

Varoitus:
Sähköpiirien vahingoittumisen estämiseksi taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka estää ylikuumenemisen. Mikäli tasoa käytetään pitkään korkeilla tehotasoilla, se voi väliaikaisesti sammuttaa yhden tai useampia päälle kytkettyjä alueita siihen saakka, että palataan asetetuille lämpötilatasoille. Väliaikaisesti sammutetun alueen näytöllä vaihtelevat tehotaso ja **E/4**. Näyttö lopettaa vilkkumisen, kun kypsennysalue kytketään uudelleen päälle.

Avaintoiminto (Kuva 2 - (**B**)**).**
Jos halutaan estää lapsia käyttämästä keittotasoa, voidaan lukita kaikki toiminnot painaen **avainnäppäintä** (**B**); toiminto on päällä, kun osoitin (**C**) palaa.
- Sen kytkemiseksi päälle tai pois päältä paina näppäintä (**B**) noin kaksi sekuntia.
- Jos keittotaso on päällä ja **avaintoiminto** on kytketty päälle, näppäin **A** toimii siitä huolimatta.

Magneettianturi (Kuva 2 - (**I**)**).**
- Taso on varustettu kattila-anturilla, joka osoittaa kattilan poistamisen tunnuksella U̲ ;
Jos lasipinta on vielä lämmin tulee näkyviin tunnus H vuorotellen U̲ symbolin kanssa.

Ylivuotosuoja (Kuva 2)
Taso on varustettu turvajärjestelmällä, joka asettaa kaikki levyt OFF-asentoon ja kytkee päälle turvalukon, jos ohjausalueella A havaitaan nestettä tai esineitä.
Näytölle tulevat näkyviin vilkkuvat tunnukset Er 03, jotka voidaan kytkeä pois päältä poistaen esine tai neste. Taso sammuu automaattisesti.

Varoitus!
Kun keittotaso laitetaan päälle, ajastimen näyttö **Q** jää päälle ja näyttää arvon CL. Jos toimintoa ei aktivoida muutaman sekunnin kuluttua, näytölle **Q** ei visualisoidu mitään.

Ajastin (kuva 2 - (**Q**)**):**
Huomio: Ajastin voidaan aktivoida samanaikaisesti kaikille 4 kypsennysalueelle.
Tämän toiminnon avulla on mahdollista määritellä **valitun kypsennysalueen** automaattinen sammutusaika (1-99

minuuttia).

Aktivointi:
1- Valitse kypsennysalue (**E**).
2- Ohjelmoi haluamasi **kypsennystaso** (1-9) ohjaimella SLIDER (**D1**).
3- Paina ajastinnäppäintä (**N**), näytölle ilmestyy 0 -., Nyt levyjen osoitin (**O**), jossa ajastin on päällä, alkaa vilkkumaan.
4- Ohjelmoi haluamasi yksiköt (**N2**) 0:sta 9:ään ohjaimella SLIDER (**D1**), esim: 0 9..
5- Muutaman sekunnin kuluttua **yksikköjen** (**N2**) ja **kymmenesosien** (**N1**) arvot ilmestyvät kiinteinä näytölle - 9.;
- jos haluat ohjelmoida yli 9 minuuttia kestävän ajan, esim. 2 9.,riittää, että siirrät sormea ohjaimella SLIDER (**D1**).
- päinvastaisessa tapauksessa jos mitään toimenpidettä ei suoriteta, muutaman sekunnin kuluttua näyttö lopettaa vilkkumisen ja ajastimen näytölle (**Q**) ilmestyy edellä ohjelmoitu kypsennysaika 0 9..
6- Ohjelmoidun ajan loputtua ajastimen näyttö (**Q**) ja levyjen osoitin (**O**) alkaa vilkkumaan äänimerkin jälkeen.
Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä riittää, että painat ajastimen näppäintä **N**. Muussa tapauksessa se sammuu itsestään noin 2 minuutin kuluttua.

Ajastimen toiminnon kytkeminen pois päältä ennen ohjelmoitua aikaa:
- valitse **kypsennysalue** (**E**) ja paina jompaa kumpaa näppäintä (**N**). Kun näytöllä (**E**) alueen osoitin (**R**) lopettaa vilkkumisen, toiminto ei ole enää päällä.
Huomio: Kypsennykseen jäljelle jäävän ajan visualisointia varten riittää, että painat kyseisen **kypsennysalueen** (**E**) valintanäppäintä.

Minute Minder (Countdown) (kuva .2 - (**Q**)**)**
Varoitus! Tätä toimintoa voidaan käyttää vain jos ajastinta ei ole kytketty päälle millään kypsennysalueella (E).
- **Minute Minderin** avulla voidaan ohjelmoida lähtölaskenta 1:stä 99:ään minuuttiin.
Kun aika kuluu umpeen, taso antaa äänimerkin vaihtamatta päällä olevia toimintoja.
- Toiminto kytkeytyy päälle vain jos kaikkiin näyttöihin (**R**) ohjelmoidaan kypsennystaso "**0**".
- Paina ajastimen näppäintä (**N**) ja ohjelmoi aika ajastimen toiminnon ohjelmointiin liittyvään tapaan. Ainoana poikkeuksena on se, että **osoittimet** (**O**) eivät syty palamaan.
Huomio: Jos ajastin halutaan kytkeä päälle vaikka vain yhdelle alueelle, Minute Minder kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Ajastimen päälle kytkemiseksi Minute Minderin sijaan toimi seuraavasti:
1- Valitse näppäimen avulla (**E**) **kypsennysalue**, johon **ajastintoiminto** halutaan kytkeä päälle.
2 - Ohjelmoi kypsennystaso ohjaimella **SLIDER** (**D1**).
3 - Valitse **ajastinnäppäin** (**N**).
4 - Valitse uudelleen näppäin (**E**), johon ajastintoiminto halutaan kytkeä päälle.
5 - Valitse **ajastinnäppäin** (**N**).
6 - Ohjelmoi kypsennysaika ohjaimella **SLIDER** (**D1**).

Booster-toiminto (Kuva 2 - (**S**)**):**
Omistettavasta mallista riippuen laite on varustettu **Booster** järjestelmällä, joka mahdollistaa kypsennysaikojen lyhentämisen käyttäen nimellistehoa suurempaa tehoa rajoitetun ajan. Alueet, joilla tämä toiminto on olemassa, on osoitettu kuvissa **P** kuva.2 C.
Aktivoidaksesi Boosterin laita haluamasi keittoalue päälle mille tahansa teholle ja paina näppäintä **S** (kuva.2). Tämä mahdollistaa korkeamman lämpötilan saavuttamisen nopeammin suurimmalla mahdollisella teholla. Kun toiminto on aktivoitu punainen LED sekä **P -** kirjain ilmestyvät näytölle 10:ksi minuutiksi jonka jälkeen keittoalue palaa automaattisesti teholle **9**.
Varoitus!
- Jos omistamaasi laitteeseen kuuluu kaksi **Booster**-toiminnolla varustettua kypsennysaluetta (**P**), ne voidaan kytkeä samanaikaisesti päälle.
- Kun **Booster**-toiminto on päällä ja haluat laittaa päälle alemman tai ylemmän pystysuoraan suunnatun kypsennysalueen (**F1** tai **F2** - **Fig.2**), sen teho pienenee hivenen Boosterin toiminnan aikana ja jos se on ohjelmoitu suurimmalle mahdolliselle teholle.

- **Booster** ei välttämättä aktivoidu jos kypsennysalue (**P**-kirjain) on ollut aikaisemmin päällä korkealla lämpötilalla.
- Jotta **Booster**-toimintoa voidaan käyttää odota, että näytöllä **R** näkyvä **P**-kirjain lopettaa vilkkumisen ja että keittotason sisäinen lämpötila pienenee.

Heat up (Kuva 2 - (**L1**)**) (Nopea lämmitys)**
Toiminnon **Heat up** avulla voidaan lämmittää kypsennysalue enimmäislämpötilaan tietyksi ajaksi, jonka jälkeen lämpötila laskee alempaan aiemmin asetettuun arvoon.
Toiminnon **Heat up** päälle kytkemiseksi valitse yksi **keittoalueista** (**E**).
Ohjelmoi kypsennystaso teholle "**9**" ohjaimella **SLIDER** (**D1**), paina näppäintä **Heat up** (**L1**), **kypsennysalueelle** ilmestyy kirjain "**A**", joka on merkkinä siitä, että toiminto (**Heat up**) on päällä.
Aseta haluttu **kypsennystaso** (1 - 8), nyt voit nähdä **kypsennysalueen** näytöllä kirjaimen "**A**" vaihtelevan halutun kypsennystason Esim. **6** kanssa.
- Jos **kypsennystasoa** ei muuteta millään tavoin, ohjain (**D2**) sammuu.
Huomio: edellä ohjelmoitua kypsennystasoa on mahdollista VAIN lisätä:
1- Valitse **kypsennysalue** (**E**), jossa toiminto **Heat up** on päällä.
2 – Lisää haluamaasi lämpötilaa siirtämällä sormea ohjaimella **SLIDER** (**D1**).
Toiminnon **Heat up** päättyessä taso antaa yksinkertaisen äänimerkin "**PIIP**", kyseinen **kypsennysalue** jatkaa toimintaansa aiemmin asetetulla kypsennystasolla Esim. 4.

Huolto (Kuva 5)
Irrota kiinni palanut lika ja pisaratahrat kodinkoneen mukana pyynnöstä toimitettavan puhdistuskaapimen avulla.
Pyyhi lämmitettävä alue SIDOL, STAHLFIX tai vastaavilla erikoispuhdistusaineilla puhdistusliinaa käyttäen, huuhdo hyvin vedellä ja kuivaa puhtaalla liinalla.
Irrota välittömästi puhdistuskaapimen (vaihtoehtoinen) avulla keittotasoon vahingossa tarttunut alumiinifolio, sulanut muovi, sokeri tai sokeripitoisen ruuan tähteet.
(Kuva.5). Näin vältyt mahdolliselta keittotason vahingoittumiselta.
Älä missään tapauksessa käytä karkeita puhdistusvälineitä tai voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistussuihketta tai tahranpoistoainetta.

VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA JOTKA JOHTUVAT YLEISTEN TURVALLISUUSSÄÄDÖSTEN LAIMINLYÖNNISTÄ.

GENERELT

Les nøye innholdet i denne bruksanvisningen da den inneholder viktig informasjon angående sikkerhet ved installasjon, bruk og vedlikehold.
Ta vare på bruksanvisningen for senere bruk.
Alt som har med installasjon (elektriske koblinger) må utføres av fagkyndig personell i henhold til gjeldende regelverk.

1.1 Prinsippet med induksjon
Systemet for koking ved induksjon baserer seg på det fysiske fenomenet magnetisk induksjon.
Det viktigste kjennetegnet til dette systemet er at den genererte varmen videreføres direkte til kokekaret uten andre mellomledd (forskjellig fra de tradisjonelle koketoppene, se fig. 1).

1.2 Fordeler
hvis man sammenligner med de tradisjonelle elektriske koketoppene er induksjonskoketoppen:
- Sikrere: lavere temperatur på glassets overflate
- Raskere: hurtigere oppvarming av maten
- Nøyaktigere: toppen reagerer øyeblikkelig på dine kommandoer
- Mer effektiv hele 90% av energien blir overført til varme.
Dessuten, når kasserollen er fjernet fra platen, vil overføringen av varme avbrytes umiddelbart og dermed unngås det unødvendige tap av varme.
Systemet gjenkjenner automatisk også den forskjellige diameteren til hver enkelt kasserolle, og benytter passende energinivå for hvert mål.
Dette gjør det mulig å bruke kasseroller av forskjellige størrelser, så lenge diameteren deres ikke er større enn 10% eller mindre enn 40% i forhold til tegningen på kokeplaten (fig. 4B).
Advarsel: Hvis det brukes en kasserolle med en diameter som er mer enn 40% mindre enn glassets tegning, kan det hende at kokaplaten ikke slås seg på.

1.3 Beholdere for koking fig.4
Koking ved induksjon bruker magnetisme for overføring av varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Dere kan undersøke om pannen er magnetisk ved bruk av en enkel magnet.

Viktig:
For å unngå skader på koketoppens overflaten, bruk ikke:
- beholder med ikke helt flat bunn.
- metallbeholder med emaljert bunn.
- ikke bruk kokekar med ujevn bunn. Dette for å unngå å skrape opp overflaten på koketoppen.

SIKKERHETSANVISNINGER

Dette produktet er ikke beregnet for barn eller personer som må overvåkes. Pass på at barn ikke leker med produktet.
For brukere av hjertestimulator og andre apparater er det viktig å undersøke før man bruker induksjonsplaten at stimulatoren er kompatibel med apparatet.

Før modellen tilkobles el-nettet:
- Kontrollere merkeskiltet (plassert på apparatets nedre del) for å sikre at spenningen og kraften stemmer overens med strømnettets data og at stikkontakten er passende. I tilfelle tvil, kontakte en kyndig elektriker.

Viktig
- metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk bør ikke legges på overflaten til koketoppen på grunn av at de kan bli varme.
- Etter bruk, slå av koketoppen ved hjelp av dens kommandoanordning og stol ikke på kokekarsensoren.
- unngå overkok av væske, bruk derfor lavere varme for oppkok eller oppvarming av væske.
- ikke la varmeelementene være påslått med tomme panner/stekepanner eller uten kokekar.
- når man er ferdig med kokingen, slå av effekten ved hjelp av bryteren som beskrives lenger nede på siden.
- bruk aldri aluminiumsfolie under koking, og legg aldri produkter som er innpakket i aluminium på koketoppen. Aluminiumen vil smelte og ødelegge produktet.
- Ikke varm blikkbokser som inneholder mat uten først å åpne dem, de kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle typer kokeplater.

Viktig: Det må ikke brukes damprengjører.
Viktig: Hvis overflaten er sprukket, slå av produktet for å unngå eventuelle elektriske støt.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske dirketivet EC/96/2002, "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE). Ved å forsikre seg om at dette produktet blir avsatt på korrekt måte vil brukeren bidra til å hindre potensielt negative effekter for miljø og helse.

Symbolet på produktet, eller i den medfølgende dokumentasjonen viser til at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall, men må leveres inn til spesialinnsamling for elektriske og elektroniske produkter for resirkulering. Man må kvitte seg med apparatet slik lokale regler for avsetting og resirkulering tilsier. For nærmere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet må man kontakte det lokale avfallsselskap, offentlig kontor med ansvar for søppelinnsamling eller butikken der produktet ble kjøpt.

INSTALLASJONSINSTRUKSER

Disse instruksjonene er rettet mot en installeringsekspert, og er en hjelp under installasjon, regulering og vedlikehold i overensstemmelse med de regler som er gjeldende.

Oppstilling (Fig.3)
Husholdningsmaskinen er realisert for innbygging i en arbeidsbenk, slik som illustrert i figuren.
Predisponere forseglingsmaterial langs hele koketoppens omkrets (utskjæringsmål se fig. 3B) og sett den inn i innbygningsåpningen.
Blokker husholdningsmaskinen på arbeidsoverflaten ved hjelp av de 4 støttene og snu den ut ifra arbeidsoverflatens tykkelse (fig. 3A).
Hvis den nederste delen av apparatet er tilgjengelig fra nedre del av møbelet etter installasjon, er det nødvendig å installere en skillevegg **G** (Fig.6A) ved å ta i betraktning de indikerte avstandene (Fig. 6B).
Hvis man installerer en ovn under, er dette ikke nødvendig (Fig. 7A – 7B).

Viktig: dersom en stekeovn befinner seg under induksjonstoppen er å foretrekke at den er utstyrt med en avkjølingsvifte. Ikke bruk koketoppen mens rengjøringsfunksjonen **PIROLITICA** er i funksjon.

Vær oppmerksom: for at det skal kunne sirkulere så mye frisk luft som mulig, må det være en avstand på minst 40 mm mellom modulen og et hvilket som helst apparat installert under induksjonstoppen (fig.7 B). Man må tillate en passende lufting. For å tillate sirkulasjon av frisk luft, må det være åpninger i kjøkkenmøblene (fig. 6A - 7A). Respektere antallene som indikert i fig. 6B – 7B.

Elektriske koblinger (Fig.2B)
Før man utfører de elektriske koblingene må man forsikre seg om at:
- den elektriske jordkabelen må være 2 cm. Lenger i forhold til andre kabler;
- anleggets kjennetegn tilfredsstiller de indikasjoner som er gitt på identifikasjonsskiltet som befinner seg på den nedre delen av arbeidsbenken;
- anlegget er utstyrt med en jording som er i henhold til gjeldende regelverk.

Jording er obligatorisk.
I tilfelle hvitevaren ikke er ustyrt med kabel, benytte typen: **"H05V2V2-F"** for effekt på opptil 6400 Watt, kabelens tverrsnitt må være på minimum 2.5 mm^2 , mens den for høyere effekter må være 4 mm^2.
Kaleben må under ingen forhold nå en temperatur som er 50 °C høyere enn romtemperaturen.
Apparatet er ment for å kobles konstant til el-nettet, Det er derfor nødvendig å sette inn en flerpols-bryter, med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene, som har dimensjoner i overensstemmelse med kraften angitt på merkeskiltet og i samsvar med gjeldende regler (jordet gul/grønn ledning må ikke brytes av med en bryter).
Når apparatet er ferdig installert må flerpols-bryteren være lett tilgjengelig.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

Bruk (Fig.2)
A= Tast **ON/OFF**
B= Låseknapp
C= Indikator ON/OFF **låseknapp**
D1= Kommando **Slider**
D2= Indikator **kokenivå**
E= Tast for valg av **kokesone**
I= Symbol for restvarme **"H"**
L1= Tast **ON/OFF** Funksjon Hurtigoppvarming **(Heat up)**
N= Timer taster
N1 = Display for tiere
N2 = Display for enere
O = Plateindikator med funksjonen **timer** aktivert
Q= Display **Timer**
R = Display **kokesone**
R1 = Indikator for aktivert kokesone
S = Booster

- For å starte koketoppen trykk på tast (**A**), og på alle displayene (**R**) vises i 20 sekunder noen nulltall med noen blinkende desimaltegn.
Dersom ingen operasjoner utføres innen denne tiden er ferdig slår koketoppen seg av.
- Man kan slå på en **kokesone** ved å velge en av de fire tastene (**E**), og når desimaltegnet blir fast er kokesonen aktivert.

Still inn til ønsket kokenivå ved bruk av kommandoen **SLIDER** (**D1**).
Merk: for innstilling av ønsket kokenivå fører man fingeren over kommandoen **SLIDER** (**D1**).
Fra **Venstre** mot **Høyre** øker man temperaturnivået (**D2**) fra **1 til 9**, for å minske gjør man det motsatte.
Kokenivået (f.eks. **6**) vil vises på kokesonedisplayet (**R**).
Merk: Du kan også direkte trykke på et punkt på **GLIDER**-kontrollen uten å føre fingeren langs den – i dette tilfellet vil temperaturnivået som tilsvarer punktet der kontrollen ble berørt aktiveres direkte.
- Det finnes flere måter å slå av en kokesone på:
1- Velg den, og før fingeren din over **GLIDER**-kontrollen inntil du når ″**0**″.
2- Velg den, og trykk direkte på symbolet ″**0**″ på **GLIDER**-kontrollen.
- Når en kokesone (**E**) stilles av til **OFF**-stillingen og temperaturen på glassoverflaten forblir over omtrent 50°, vil displayet (**R**) som korresponderer med denne sonen vise et lyssignal som veksler mellom ″**0**″ og ″**H**″. Hvis komfyren stilles på **OFF**-stillingen (**A**), vil lyssignalet vise boksstaven ″**H**″ fast.

Advarsel:
For å forhindre at de elektroniske kretsene skades, er komfyren utstyrt med en varmevernsinnretning. I situasjoner der apparatet brukes ved høye ytelsesnivåer over lang tid, kan det hende at komfyren kobler ut én eller flere av de aktiverte sonene midlertidig, inntil temperaturen kommer tilbake til innstilt nivå. På displayet som tilsvarer kokesonen som har blitt slått av midlertidig, vises ytelsesnivået vekselvis med **E/4**. Dette vil slutte å blinke når kokesonen har blitt reaktivert.

Låsefunksjon (fig.2 - (**B**)):
For å forhindre at komfyren brukes av barn, kan alle funksjoner låses ved å trykke på låseknappen (**B**) - denne funksjonen er aktiv når indikatorlyset (**C**) er tent.
- For å aktivere eller deaktivere den, trykk og hold (**B**) i omtrent to sekunder.
- Hvis komfyren er påslått og låsefunksjonen er aktivert, vil knappen **A** fortsatt virke.

Magnetisk sensor:
- Komfyren er utstyrt med en pannesensor, når pannen fjernes eller posisjoneres feil, vil U symbolet vises.
Hvis overflaten på glasset fortsatt er varm, vil H vises vekselvis med symbolet U.

Overflytsikkerhetsinnretning (Fig. 2)
Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem som flytter alle varme plater til OFF-posisjon og aktiverer sikkerhetslåsen når væsker eller andre gjenstander oppdages på kontrollpanel.
Disse symbolene vil blinke på displayet:
Er 03 .De kan deaktiveres ved å fjerne gjenstanden eller væsken. Komfyren vil slå seg av automatisk.

Advarsel!
Når man slår på koketoppen vil display timer **Q** forbli på verdien CL etter noen sekunder dersom funksjonen ikke aktiveres vises ingenting på display **Q**.

Timer (fig.2 - (**Q**)):
Merk: Timer kan aktiveres på alle de fire kokesonene samtidig.

Denne funksjonen tillater å bestemme tid (1 til 99 min) for automatisk avslåing av den valgte **kokesonen**.

Aktivering:

1- Velg kokesone (**E**).

2- Still inn ønsket **kokenivå** (fra 1 til 9), ved bruk av kommando SLIDER (**D1**).

3- Trykk på tasten Timer (**N**), på display vises 0 -., på dette tidspunkt vil indikatoren (**O**) for platene som har timerfunksjonen aktivert begynne å blinke.

4- Still inn ønsket tid for enhetene (**N2**) fra 0 til 9, ved bruk av kommandoen SLIDER (**D1**) eks: 0 9..

5- Etter noen sekunder vil verdien til **enerne** (**N2**) og til **tierne** (**N1**) vises fast på display - 9.;

- dersom man ønsker å stille inn en tid som er lenger enn 9 minutter eks: 2 9. , fører man fingeren over kommandoen SLIDER (**D1**).
- i motsatt tilfelle dersom det ikke utføres noen operasjoner vil den slutte å blinke, og på display Timer (**Q**) vises koketiden som ble stilt inn tidligere 0 9..

6- Etter endt programmeringstid vil display timer (**Q**) og plateindikatoren (**O**) begynne å blinke etterfulgt av et akustisk signal.

For deaktivering av det akustiske signalet trykk på tasten timer **N**, hvis ikke går det av automatisk etter cirka 2 minutter.

For deaktivering av funksjonen timer før den innstilte tiden er ferdig:

- velg **kokesone** (**E**) og trykk på en av de to knappene (**N**), når soneindikatoren (**R**) slutter å blinke på display (**E**), er ikke funksjonen aktiv lenger.

Merk: For visning av resterende koketid, trykk på valgtasten til tilhørende **kokesone** (**E**).

Minute Minder (Countdown) (fig.2 - (**Q**)**)**

Advarsel! Denne funksjonen kan brukes kun dersom ingen av kokesonene (E) har timer tilkoblet.

- **Minute Minder** tillater å stille inn en nedtelling som går fra 1 til 99 minutter.

Når innstilt tid er ferdig, vil koketoppen gi fra seg et akustisk signal uten at de funksjonene som er aktiverte forandres.

- Funksjonen aktiveres kun dersom kokenivået på alle displayene (**R**) stilles inn til "**0**".

- Trykk på tasten Timer (**N**) og still inn tid ved å bruke samme prosedyre som til funksjonen Timer. Eneste forskjellen er at **indikatorene** (**O**) slå seg ikke på.

Merk: Dersom man vil aktivere Timer på en eller flere av kokesonene, vil Minute Minder deaktiveres automatisk.

For aktivering av Timer istedenfor Minute Minder gjør som følgende:

1- Velg en av de to tastene (**E**) til **kokesonen** hvor man vil aktivere funksjonen **timer**.

2- Still inn kokenivå ved bruk av kommandoen **SLIDER** (**D1**).

3- Velg tasten **Timer** (**N**).

4- Velg på nytt tasten (**E**) hvor man vil aktivere funksjonen timer.

5- Velg tasten **Timer** (**N**).

6- Still inn koketid ved bruk av kommandoen **SLIDER** (**D1**).

Booster (fig.2 - (**S**)**):**

Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme. De gjeldende kokeplatene angis i figurene **P** fig. 2 C.

For å aktivere denne sett kokesonen på hvilken som helst styrke og trykk på tasten **S** (fig.2). Dette tillater å oppnå høyere temperatur på kortere tid ved bruk av maksimal styrke. Når funksjonen er aktivert, vil et rødt LED og en **P** vises på displayet i 10 minutter. Etter 10 minutter vik kokesonen automatisk gå tilbake til styrkenivå **9**.

Advarsel!

- Dersom apparatet deres er utstyrt med to kokesoner (**P**) som har funksjonen **Booster**, så kan disse aktiveres samtidig.

- Når funksjonen **Booster** er aktivert og man vil slå på den nedre eller den øvre vertikale (**F1** eller **F2** - **Fig.2**) kokesonen, eller dersom den allerede er slått på, så vil styrken minske litt så lenge **Booster** er på og dersom den er stilt inn til maksimalt nivå.

- Det kan hende at **Booster** ikke aktiveres. Dette skjer dersom kokesonen (med bokstaven **P**) har blitt aktivert med høye temperaturnivåer.

- For å kunne bruke funksjonen **Booster** vent til **P** på display **R** slutter å blinke og koketoppens interne temperatur går ned.

Oppvarming (fig.2 - (**L1**)**) (hurtig oppvarming)**

Oppvarmingsfunksjonen kan brukes til å stille inn kokesonen på maksimal temperatur i en spesifisert tidsperiode, og deretter vil temperaturen gå tilbake til en lavere verdi som ble innstilt tidligere.

For å aktivere oppvarmingsfunksjonen, velg en av kokesonene (**E**).

Still kokenivået på "**9**" ved å bruke kommandoen **SLIDER** (**D1**), trykk på tasten **Heat up** (**L1**), og på **kokesonen** vises bokstaven "**A**". Dette betyr at funksjonen (**Heat up**) er aktivert.

Still inn ønsket kokenivå (mellom 1 og 8); kokesonedisplayet vil nå vise bokstaven "**A**" og ønsket kokenivå (f.eks. **6**) vekselvis.

- Dersom man ikke varierer **kokenivået** vil indikatoren (**D2**) slå seg av.

Merk: det er KUN mulig å øke det tidligere innstilte kokenivået:

1- Velg **kokesone** (**E**) hvor funksjonen **Heat up** er aktivert.

2- Øk ønsket temperatur ved å føre fingeren over kommandoen **SLIDER** (**D1**).

Når oppvarmingsfunksjonen er ferdig, vil komfyren avgi et lydsignal eller **PIP**; relevant kokesone vil fortsette å virke ved kokenivået som tidligere ble innstilt, f.eks. **6**.

Vedlikehold (fig.5**)**

Fjern eventuelle matrester og fettdråper fra overflaten ved å bruke en spesiele skrape (ekstrautstyr) .

Rengjør det oppvarmede området på best mulig måte ved å bruke SIDOL, STAHLFIX eller andre lignende produkter sammen med en papirduk. Skyll deretter av med vann og tørk med en ren duk.

Fjern umiddelbart (ved hjelp av den spesielle skrapen som er ekstrautsyr) aluminiumsbiter, smeltet plast, sukkerrester og alt annet med høyt sukkerinnhold fra den varme overflaten. På denne måten unngår man å skade platetoppens overflate.

Bruk aldri slipemiddel eller kjemiske rengjøringsmidler som f.eks. spray for stekeovn eller flekkfjerner.

PRODUSENTEN AVSTÅR FRA ALT ANSVAR DERSOM DE VANLIGE SIKKERHETSFORSKRIFTENE OG FORSKRIFTENE BESKREVET OVENFOR IKKE BLIR HOLDT.

INFORMATION

För viktiga råd om säkerhet vid installation, användning och underhåll bör innehållet i bruksanvisningen läsas noggrannt. Behåll instruktionsboken för eventuella framtida behov. Installationen (elektriska anslutningar) måste utföras av elektriker eller annan specialiserad tekniker enligt gällande lagar.

1.1 Induktionsprincipen
induktionssystemet för glaskeramikhällar grundar sig på ett fysiskt fenomen kallat magnetisk induktion.
Grundläggande i detta system är en induktionsspole som alstrar värmen genom elektromagnetiska fält direkt till kastrullen utan mellanliggande medel (till skillnad från traditionella spishällar, se fig. 1).

1.2 Fördelar
Om man jämför glaskeramikhällen med traditionella elektriska spishällar är den nya induktionshällen:

- Säkrare: låg temperatur på glashällens yta.
- Snabbare: kortare tilllagningstid.
- Mer exakt: glaskeramikhällen reagerar genast på touchkontrollen.
- Effektivare: 90% av den använda energin förvandlas till värme.
När kastrullen tas bort från spishällen avbryts dessutom värmeöverföringen omedelbart. På så sätt undviks onödig värmeförlust.
Systemet känner automatiskt av kastrullernas olika diametrar och anpassar effektnivån till kastrullens diameter.
På detta sätt kan kastruller med olika dimensioner användas, under förutsättning att kastrullens diameter inte är större än 10 % eller mindre än 40 % i förhållande till trycket på spishällen (fig. 4B).
OBS! Om du använder en kastrull med en diameter som är mindre än 40 % i förhållanden till trycket på glaset, kan det hända att spishällen inte kopplas till.

1.3 Kokkärl fig.4
Induktionshällen (för matlagning) använder sig av ett magnetiskt fält för att producera värme. Kokkärlen måste därför innehålla järn. Det är möjligt att kontrollera om kokkärlet innehåller järn med en magnet.

Viktigt:
För att undvika permanenta skador på glaskeramikhällens yta använd ej:
- kärl som inte har fullständigt platt botten.
- metallkärl med emaljerad botten
- Använd inte kärl som har ojämn skrovlig botten, för att undvika att hällens yta repas

SÄKERHETSANVISNING

Denna glaskeramikhäll bör ej användas av barn eller andra personer som behöver tillsyn. Se till att barn inte leker med glaskeramikhällen.
För personer med pacemaker eller liknande är det viktigt att kontrollera om denna kan störas av glaskeramikhällen.

Innan apparaten ansluts till elnätet:
- kontrollera typskylten (sitter på apparatens nedre del) för att vara säker på att spänning och effekt överensstämmer med nätets och att anslutningskontakten är av rätt typ. Rådfråga en kompetent eltekniker om du har problem.

Viktigt
- Metallföremål som till exempel knivar, gafflar, skedar eller kastrullock bör ej läggas på glaskermikhällens yta då dessa kan hettas upp.
- Efter användningen stäng av kokzonen med touchkontrollen, förlita er inte på sensorn (som känner av kastrullen).
- Undvik att spilla vätskor; för att koka eller värma vätskor minska istället värmen.
- Lämna inte kokzonen påslagen med tomma kastruller eller stekpannor, ej eller helt utan kokkärl.
- När ni använt klart kokzonen stäng av den med touchkontrollen som beskrivet nedan.
- För att tilllaga mat använd aldrig bitar av aluminiumfolie och lägg aldrig produkter i aluminiumfolie direkt på kokzonen. Aluminiumfolie smälter och skadar oåterkallerligt glaskeramikhällen.
- Värm aldrig en konservburk av plåt som innehåller livsmedel utan att först ha öppnat den: den kan då explodera! Denna varning gäller också alla andra typer av kokhällar.

Varning: Använd inte ånga vid rengöring.
Varning: Om ytan är sprucken, stäng genast av hällen för att undvika eventuella elektriska stötar.

Den här apparaten överensstämmer med europadirektivet 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Genom att försäkra sig om att den här produkten elimineras på rätt sätt, bidrar användaren till att förebygga eventuella negativa följdrisker för miljö och hälsa.

Symbolen på produkten eller på bifogad dokumentation indikerar att den här produkten inte ska behandlas om hushållsavfall utan ska överlämnas till lämplig avfallsstation för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Kassera enligt gällande lokala normer för avfallshantering. För ytterligare information om hantering och återvinning av produkten, kontakta det lokala kontoret, uppsamllingsstation för hushållsavfall eller affären där produkten inhandlats.

BRUKSANVISNING FÖR INSTALLATIONEN

Följande instruktioner gäller endast installatören och är en guide för installationen, regleringen och underhållet enligt gällande regler och lagar.

Placering och installering (Fig.3)
Kokhällen är konstruerad för att monteras in i en arbetsbänk, såsom visas på bilden.
Lägg det medföljande isoleringsmaterialet runt hela kokhällens omkrets och för in det i hålrummet där hällen inmonteras (utskärningens dimensioner fig. 3B).
Fixera kokhällen på arbetsbänken med hjälp av de 4 stöden, genom att vrida dem på lämpligt sätt beroende på tjockleken på arbetbänkens skiva (fig. 3A).
Om den nedre delen av apparaten, efter installationen, är åtkomlig, är det nödvändigt att montera en mellanplatta **G** (Fig.6A) och respektera de angivna avstånden (Fig. 6B).
Om hällen är installerad ovanpå en ugn, är inte mellanväggen nödvändig. (Fig. 7A - 7B).

Viktigt: om en ugn är placerad under induktionshällen skall den helst vara försedd med fläkt för avkylning. Använd inte induktionshällen medan PYROLYSRENGÖRINGEN är i funktion.

Varning: för att så mycket kall luft som möjligt skall kunna cirkulera, måste det vara ett minimumavstånd på 40 mm mellan enheten och andra apparater som installerats under induktionshällen (fig.7 B). I varje fall måste luftcirkulationen vara tillräcklig. För att cirkulation av kall luft skall möjliggöras, måste det finnas öppningar i köksinredningen (fig.6A - 7A), och värdena i fig.6B -7B måste respekteras.

Elektriska anslutningar (Fig.2B)
Innan ni påbörjar de elektriska anslutningarna försäkra er om att:
- jordkabeln är 2 cm längre än de andra ledningarna;
- elanläggningen motsvarar anvisningarna på lappen som är fäst på undersidan av arbetsytan;
- elanläggningen är utrustad med jordkabel i enlighet med gällande regler och lagar i landet. Jordkabeln är obligatorisk enligt lag.
Om spishällen inte är försedd med kabel ska följande typ användas:
H05V2V2-F för effekter upp till 6 400 Watt ska kabeltvärsnittet vara minst 2,5 mm², medan för högre effekter ska kabeltvärsnittet vara 4 mm². Kabeln får inte vid någon punkt nå en temperatur på som är 50 °C högre än rumstemperaturen.
Utrustningen är avsedd att vara permanent ansluten till elnätet och av den anledningen måste en flerpolsbrytare installeras som har en öppning på minst 3 mm mellan kontakterna och som är anpassad till effekten som anges på märkplåten och överensstämmer med gällande nationella normer (den gulgröna jordkabeln får inte avbrytas från brytaren). När installationen av utrustningen är klar ska det vara enkelt att komma åt flerpolsbrytaren.

BRUKSANVISNING OCH UNDERHÅLL

Bruksanvisning (Fig.2)
A= PÅ/AV-knapp
B= Nyckelknapp
C= Indikator PÅ/AV **nyckelknapp**
D1= Slider-kontroll
D2= Indikator för **tillagningsnivå**
E= Knapp för att välja **värmezon**
I= Symbol för återstående värme **"H"**
L1= PÅ/AV-knapp för snabbuppvärmningsfunktionen **(Heat up)**
N= Timerfunktions-knappar
N1 = Display för decimaltalen
N2 = Display för entalen
O = Indikator för plattor med aktiv **timerfunktion**
Q= Display för **Timer**
R = Display för **värmezon**
R1 = Indikator för aktiv värmezon
S = Booster

- För att sätta på spishällen trycker du på knappen (**A**). På samtliga displayer (**R**) visas nollor med blinkande decimalpunkter i 20 sekunder.
Om inget annat görs under hela den här tiden stängs spishällen av igen.
- För att sätta på en **värmezon** trycker du på en av de 4 knapparna (**E**). När decimalpunkten övergår till fast ljus betyder det att värmezonen är aktiv.
Ställ in önskad tillagningsnivå med hjälp av **SLIDER**-kontrollen (**D1**).
Obs: Ställ in önskad tillagningsnivå med hjälp av **SLIDER**-kontrollen (**D1**).
Från **vänster** till **höger** ökar värmen (**D2**) från nivå **1 till 9**, och för att sänka värmen gör du tvärtom.
Tillagningsnivån (t.ex. **6**) visas på värmezonens display (**R**).
Notering: Det går även att trycka direkt var som helst på **SLIDER**-reglaget utan att glida med fingret. I detta fall aktiveras temperaturnivån direkt beroende på var fingret trycks ned.
- En värmezon kan stängas av på flera sätt:
1- Välj värmezonen och glid med fingret på **SLIDER**-reglaget tills du kommer till **0**.
2- Välj zonen och tryck direkt på nummer (**0**) på **SLIDER**-kontrollen.
- Om en **värmezon** (**E**) sätts i läge **OFF** och glasytans temperatur är högre än cirka 50 °C, visas omväxlande **0** och **H** på displayen för respektive värmezon. Om **spishällen** sätts i läge **OFF** (**A**) visas bokstaven **H** med fast sken på displayen.

Varning!
För att undvika skador på elkretsarna är spishällen försedd med ett säkerhetssystem mot överhettningen. Vid situationer med lång tillagningstid med höga effektnivåer, kan spishällen stänga av en eller flera tillslagna värmezoner tillfälligt tills temperaturerna återgår till inställda nivåer. På displayen för den tillfälligt avstängda zonen visas omväxlande effektnivån och förkortningen **E/4**. Displayen slutar att blinka när värmezonen sätts på igen.

Nyckelfunktion (fig.2 - (**B**)**)**
För att undvika att spishällen används av barn kan alla funktioner låsas genom att trycka på **nyckelknappen** (**S**). Funktionen är aktiv när kontrollampan (**C**) är tänd.
- Tryck ned knappen (**B**) i cirka två sekunder för att sätta på eller stänga av funktionen.
- Om spishällen är påslagen och **nyckelfunktionen** är aktiv, fungerar **A**-knappen ändå.

Magnetisk detektor (fig.2 - (**I**)**)**
- Spishällen är försedd med en kastrulldetektor. Det innebär att symbolen U̲ ; visas när kastrullen tas bort eller om den är olämplig. Om glasytan fortfarande är varm visas i stället symbolen H omväxlande med symbolen U̲ .

O.S.D. (Overflow Safety Device). (fig. 2)
Spishällen är försedd med ett säkerhetssystem som stänger av alla värmezoner och som kopplar in safety lock om vätskor eller föremål finns på manöverpanelen. På displayen blinkar symbolerna Er 03. Dessa slutar att blinka när föremålet eller vätskan tas bort. Spishällen stängs av automatiskt.

Viktigt!
När spishällen sätts på kommer timerns display **Q** att visa värdet CL Om funktionen inte aktiveras inom några sekunder släcks displayen **Q.**

Timer (fig.2 - (**Q**)**):**
Obs: Timern kan aktiveras på alla 4 värmezoner samtidigt.
Med hjälp av den här funktionen kan du fastställa en tid (från 1 till 99 minuter) efter vilken den valda **värmezonen** stängs av automatiskt.

För att aktivera den:
1- Välj värmezon (**E**).

2- Ställ in önskad **tillagningsnivå** (från 1 till 9) med hjälp av SLIDER-kontrollen (**D1**).

3- Tryck på Timer-knappen (**N**). Displayen visar 0 -., och indikatorn (**O**) för värmezoner med timerfunktion börjar att blinka.

4- Ställ in tidens ental (från 0 till 9) med hjälp av SLIDER-kontrollen (**D1**) t.ex: 09.

5- Efter några sekunder kommer **entalens** (**N2**) och **decimaltalens** (**N1**) värden att visas med fast ljus på displayen - 9.;

- Om du önskar att ställa in en tid som överstiger 9 minuter, som t.ex: 29., behöver du bara glida med fingret på SLIDER-kontrollen (**D1**).
- Om du däremot inte gör någon inställning alls kommer timern att sluta blinka efter några sekunder och timer-displayen (**Q**) visar då den tidigare inställda tillagningstiden 09.

6- När den inställda tiden har löpt ut, börjar timer-displayen (**Q**) och indikatorn för plattor (**O**) att blinka och därefter hörs en ljudsignal.

För att stänga av ljudsignalen trycker du in timerfunktionens knapp **N**. I annat fall stängs den av automatiskt efter 2 minuter

För att avaktivera timerfunktionen innan inställd tid har löpt ut:

- Välj **värmezon** (**E**) och tryck på en av de två knapparna (**N**), det spelar ingen roll vilken. När indikatorn för värmezon (**R**) på displayen (**E**) slutar att blinka betyder det att funktionen är avaktiverad.

Obs: För att visa hur lång tillagningstid det finns kvar ska du trycka på berörd knapp för val av **värmezon** (**E**).

Minute Minder (Countdown) (fig.2 - (**Q**)**)**

Viktigt! Denna funktion kan endast användas om ingen av värmezonerna (E) har aktiverad timerfunktion.

- Med funktionen **Minute Minder** går det att aktivera en nedräkning som ställs in från 1 till 99 minuter.

När inställd tid har löpt ut avger spishällen en ljudsignal utan att någon av de aktiva funktionerna ändras.

- Funktionen kan endast aktiveras om tillagningsnivån är inställd på "**0**" på samtliga displayer (**R**).

- Tryck på timerfunktionens knapp (**N**) och ställ in tiden på samma sätt som för timerfunktionen, med enda undantaget att ingen **indikator** (**O**) tänds

Obs: Om du därefter ställer in timerfunktionen på minst en värmezon kommer funktionen Minute Minder att avaktiveras automatiskt.

Gör på följande sätt för att aktivera timerfunktionen istället för Minute Minder:

1- Med hjälp av en av knapparna (**E**) väljer du den **värmezon** som du önskar aktivera **timerfunktionen** på.

2- Ställ in önskad tillagningsnivå med hjälp av **SLIDER**-kontrollen (**D1**).

3- Tryck på **timerfunktions**-knappen (**N**).

4- Välj återigen den av knapparna (**E**) som du önskar aktivera timerfunktionen på.

5- Tryck på **timerfunktion**- knappen (**N**).

6- Ställ in önskad tillagningstid med hjälp av **SLIDER**-kontrollen (**D1**).

Booster (fig.2 - (**S**)**):**

Beroende på vilken modell du har kan utrustningen vara utrustad med ett **Booster-system** som medger att förkorta tillagningstiderna. Detta sker genom att en effekt som är högre än nominell effekt används under en fastställd tidsperiod. Detta gäller värmezonerna som visas i **P** fig. 2 - C.

För att aktivera denna funktion sätt på kokzonen ifråga på vilken styrka som helst och tryck på knapp **S** (fig.2). På så sätt uppnås högsta temperatur på kort tid med största möjliga värmestyrka. När denna funktion väl är aktiverad syns en röd lysdiod och ett **P** i 10 minuter på displayen varefter kokzonen automatiskt återgår till styrkenivå **9**.

Viktigt!

- Om er spishäll är försedd med två värmezoner (**P**) med **Booster**-funktion, är det möjligt att aktivera båda samtidigt.
- När **Booster**-funktionen är aktiv och du önskar sätta på en värmezon, eller om den redan är på, vilken är belägen under eller över i lodrät riktning (**F1** eller **F2** - **Fig.2**) kommer dess effekt att minska något under hela den tid som **Booster**-funktionen varar och om max nivå är inställd.
- Det kan hända att **Booster**-funktionen inte sätts på om värmezonen (med bokstav **P**) sattes på i ett tidigare skede med hög temperatur.
- För att kunna använda **Booster**-funktionen ska du vänta tills **P** :et på displayen **R** slutar att blinka och spishällens inre temperatur når en lägre grad.

Heat up L1 (snabbuppvärmning)

Funktionen Heat up används för att värma upp värmezonen till max. temperatur under en viss tid. Sedan sjunker temperaturen till ett värde som är lägre än vad som har ställts in tidigare.

För att sätta på **Heat up**-funktionen, välj en av **värmezonerna** (**E**).

Ställ tillagningsnivån på "**9**" med hjälp av **SLIDER**-kontrollen (**D1**), tryck på knappen **Heat up** (**L1**). På värmezonen visas bokstaven "A" för att ange att funktionen (**Heat up**)är aktiv.

Ställ in önskad **tillagningsnivå** (från 1 till 8). I detta läge visar **värmezonens** display bokstaven **A** omväxlande med önskad tillagningsnivå, t.ex. 6.

- Om det inte utförs någon ändring på **tillagningsnivån** kommer indikatorn (**D2**) att släckas.

Obs: Det går ENDAST att öka den tidigare programmerade tillagningsnivån:

1- Välj den **värmezon** (**E**) som funktionen **Heat up** är aktiv på.

2- Öka till önskad temperatur genom att glida med fingret på **SLIDER**-kontrollen (**D1**).

När **Heat up**-funktionen avslutas hörs en ljudsignal och aktuell **värmezon** fortsätter att fungera med förinställd tillagningsnivå, ex. 6.

Underhåll (fig.5).

Avlägsna eventuella matrester och stänk från arbetsytan genom att använda den speciella skrapan (tillgänglig på förfrågan).

Rengör kokzonerna så nogrannt som möjligt genom att använda SIDOL, STAHLFIX eller liknande produkter och en allduk eller annan pappershandduk, skölj med vatten och torka med en ren pappershandduk.

Avlägsna omedelbart (med den speciella skrapan eller annan valfri sådan) bitar av aluminium- eller plastfolie som råkat smälta, sockerrester eller matrester med hög sockerhalt. . På detta sätt undviks möjliga skador på ytan.

Använd aldrig stålull eller hårda rengöringssvampar som river ytan eller irriterande kemiska medel, som till exempel sprayer för att rengöra ugnar, eller fläckborttagningsmedel.

TILLVERKAREN AVSÄGER SIG ALLT ANSVAR I FALL DÄR GÄLLANDE SÄKERHETSREGLER OCH OVANSTÅENDE REGLER INTE FÖLJTS.







3LIP0209